AR
211

MADRAS GOVERNMENT ORIENTAL SERIES

No. XXXI

ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಂ

SŪPAŚĀSTRAM

MADRAS GOVERNMENT ORIENTAL SERIES

PUBLISHED UNDER THE AUTHORITY OF
THE GOVERNMENT OF MADRAS.

General Editor
T. CHANDRASEKHARAN, M.A., L.T.,
Curator, Government Oriental Manuscripts Library,
Madras.

No. XXXI

సూపశాస్త్రం

SŪPAŚĀSTRAM

Critically edited with Introduction and Notes

BY

U. SITARAMACHARYA

(*Retired Kannada Pandit, Presidency College, Madras.*)

GOVERNMENT ORIENTAL MANUSCRIPTS LIBRARY, MADRAS.

1950

Price Rs. 2/—

PRINTED AT
THE SREEVATHSA PRESS
ROYAPETTAH, MADRAS.

Introduction

The Government of Madras took up for consideration the question of publication of the various manuscripts in different languages on subjects like Philosophy, Medicine and Science, etc., early in May, 1948. Important manuscript libraries in the Madras Presidency were requested to send a list of unpublished manuscripts with them for favour of being considered by the Government for publication. The Honorary Secretary of the Tanjore Maharaja Serfoji's Sarasvathi Mahal Library, Tanjore, alone complied with this request. This list as well as a similar list of unpublished manuscripts in the Government Oriental Manuscipts Library, Madras, were carefully examined and a tentative selection of manuscripts suitable for publication was made The Government in their Memorandum No. 34913/48-10, Education, dated 4-4-49, constituted an Expert Committee with the Curator of the Government Oriental Manuscripts Library, Madras, as the Secretary for the final selection of manuscripts suitable for printing and for estimating the cost of publication.

The following are the members of the Committee :—

1. Sri T. M. Narayanaswami Pillai, M.A., B.L.
2. ,, R. P. Sethu Pillai, B.A., B.L
3. ,, C. M. Ramachndra Chettiar, B.A., B.L.
4. ,, R. Krishnamoorthy, (Kalki).
5. Dr. N. Venkataramanayya, M.A., Ph. D.
6. Sri M. Ramanuja Rao Naidu, M,A.
7. ,, V. Prabhakara Sastri.
8. ,, N. Venkata Rao, M A.
9. ,, H. Sesha Ayyangar.
10. ,, Masti Venkatesa Ayyangar, M.A.
11. ,, M. Mariappa Bhat, M A., L.T,
12. Dr. C. Achyuta Menon, B.A., Ph.D.
13. ,, C. Kunhan Raja, M.A., D.Phil.
14. ,. A. Sankaran, M.A., Ph. D., L T.
15. Sri P. S, Rama Sastri.
16. ,, S K Ramanatha Sastri.
17. Dr. M. Abdul Haq, M.A., D. Phil., (oxon).
18. Afzul-ul-Ulama Hakim Khader Ahamed.
19. Sri P. D. Joshi.
20. ,, S. Gopalan, B.A.,B.L.
21. ,, T. Chandrasekharan, M.A . L.T.

The members of the Committee formed into Sub-Committees for the various languages, Sanskrit, Tamil, Telugu, Kannada, Malayalam, Marathi, and Islamic Languages. They met during the month of May, 1949, at Madras and at Tanjore to examine the manuscripts and make a selection. The recommendations of the Committee were accepted by the Government in G.O. No. Mis. 2745 Education, dated 31-8-1949, and they decided to call these publications as the "MADRAS GOVERNMENT ORIENTAL SERIES" and appointed the Curator. Government Oriental Manuscripts Library, Madras, as the General Editor of the publications.

The following manuscripts have been taken up for publication during the current year :—

"A" From the Government Oriental Manuscripts Library, Madras.

TAMIL

1. KAPPAL S'ĀTTIRAM.
2. ANUBHAVA VAIDYA MURAI.
3. ĀTTĀNAKŌLĀHALAM.
4. UPADĒS'A KĀNḌAM.
5. CŌLAN PŪRVA PAṬṬAYAM.
6. KOṄGA DĒSA RĀJAKKAL.
7. S'IVAJNĀNA DĪPAM.

TELUGU

1. SANGĪTARATNĀKARAMU.
2. AUṢADHA YŌGAMULU.
3. VAIDYA NIGHANṬUVU.
4. DHANURVIDYĀ VILĀSAMU.
5. YŌGA-DARS'ANA VIṢAYAMU.
6. KHAḌGA LAKṢAṆA SIRŌMAṆI.

SANSKRIT

1. VIṢANĀRĀYAṆĪYAM.
2. BHĀRGHAVA NĀḌIKA.
3. HARIHARACATURANGAM.
4. BRAHMA SŪTRAVṚTTI MITĀKṢARA.
5. NYĀYASIDDHĀNTA TATVĀMṚTAM.

MALAYALAM

1. GARBHA CIKITSA.
2. a. VĀSTULAKṢAṆAM.
   b. S'ILPAS'ĀSTRAM.
   c. S'ILPAVIṢAYAM
3. MAHĀSĀRAM.
4. KAṆAKKUSĀRAM.
5. KRIYĀKRAMAM.

KANNADA

1. LŌKŌPAKĀRA.
2. RAṬṬAMATA.
3. AS'VAS'ĀSTRA.
4. a. AUṢADHAGALU.
   b. VAIDYAVIṢAYA.
5. SANGĪTARATNĀKARA.
6. SŪPAS'ĀSTRA.

ISLAMIC LANGUAGES

1. JAMI—AL—ASHYA.
2. TIBB—E—FARIDI.
3. TAHQIQ—AL—BUHRAN.
4. SAFINAT—AL—NAJAT.

"B" From the Tanjore Maharaja Serfoji's Sarasvathi Mahal Library, Tanjore.

TAMIL

1. S'ARABĒNDRAVAIDYA MURAI, (Dibates).
2. do (Eyes).
3. AGASTIYAR
4. KONKAṆARSARAKKU VAIPPU.
5. TIRUCHITRĀMBALAKKŌVAIYAR. with padavurai.
6. KĀLACAKRAM.
7. TAṬVASAMUDRAM.
8. BHARATANĀṬYAM.
9. a. PUNDIKELI VILĀSAM.
   b. PURŪRAVA CAKRAVARTI NĀṬAKAM.
   c. MADANA SUNDARA VILĀSA NĀṬAKAM.
   d. PERCY MACQUEEN'S COLLECTION in the Madras University Library on Folklore.
10. RĀMAIYAN AMMANAI.
11. TAMIL PADALKAL including Pattinattar Venba and Vannankal.

TELUGU

1. KĀMANDAKANĪTISĀRAMU.
2. TĀLADAS'APRĀṆAPRADĪPIKA.
3. a. RAGHUNĀTHA NAYAKĀBHYUDAYAMU.
   b. RAJAGŌPĀLA VILĀSAMU.
4. RĀMĀYAṆAMU by Kaṭṭā Varadarāju.

MARATHI

1. NĀṬYAS'ĀSTRA SANGRAHA.
2. a. BOOK OF KNOWLEDGE.
   b FOLK SONGS.
   c. DORA DARUN VENI PADDHATI.
   d. ASVA CATULA DUMANI.
3. a. PRATĀPASIMHENDRA VIJAYA PRABANDHA.
   b. S'ARABHENDRA THIRTHĀVALI.
   c. LĀVAṆI.
4. DEVĒNDRA KURAVANGI.
5. BAKTA VILĀSA.
6. SLOKA BANDHANA RĀMĀYANA.

SANSKRIT

1. AS'VAS'ĀSTRA with Tricolour illustrations.
2. RĀJAMṚGĀNKA.
3. CIKITSĀMṚTASĀGARA.
4. ĀYURVĒDĀMAHŌDADHI.
5. GĪTA GŌVINDA ABHINAYA.
6. a. CŌLACAMPU.
   b. S'ĀHĒNDRAVILĀSA.
7. DHARMĀKŪTAM—Sundara Kāṇḍa.
8. JĀTAKASĀRA.
9. VIṢṆUTATTVANIRṆAYA VYAKHYA.
10. SANGĪTA DARPAṆA.
11. BIJAPALLAVA.

It is hoped that the publication of most of the important manuscripts will be completed within the next four years.

Some of the manuscripts taken up for publication are represented by single copies in the Library and conseqently the mistkes that are found in them could not be corrected by comparing them with other copies. The Editors have, however, tried their best to suggest correct readings. The wrong readings are given in round brackets and correct readings have been suggested in square brackets. When different readings are found, they have been given in the footnotes except in the case of a few books in which the correct readings have been given in the footnote or incorporated in the text itself.

The Government of Madras have to be thanked for financing the entire scheme of publication although there is a drive for economy in all the departments. My thanks are due to the members of the Expert Committee who spared no pains in selecting the manuscripts for publication. I have also to thank the various editors who are experts in their own field, for readily consenting to edit the manuscripts and see them through the press. The various presses that have co-operated in printing the manuscripts in the best manner possible also deserve my thanks for the patience exhibited by them in carrying out the corrections made in the proofs.

This edition of Supasastra is based on the palm leaf manuscript containing 108 pages $14\frac{1}{8} \times 1\frac{3}{8}$ inches in size with 6 lines on a page described under D. No. 13381 of the Descriptive Catalogue of Sanskrit manuscripts Vol. XXIII. A brief but scholarly introduction in Kannada together with the table of contents prepared by the editor are appended to this work.

Govt. Oriental Manuscripts Library, Madras.

T. CHANDRASEKHARAN,
General Editor,
Madras Govt. Oriental Series.

ಮುನ್ನುಡಿ

ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರವೆಂದು ಈ ಗ್ರಂಥದ ಹೆಸರು. ಇದು ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರವೆಂಬುದರ ಪರ್ಯಾಯ ಪದವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಅಡಿಗೆಯ ಕ್ರಮವನ್ನು ತಿಳಿಸುವ ಗ್ರಂಥವೆಂದು ಅರ್ಥವು. ಸೂಪ ಶಾಸ್ತ್ರವೆಂಬ ಪದಕ್ಕೆ ಈ ಅರ್ಥವು ಹೇಗೆಂಬುದು ವಿಚಾರಣೀಯವಾಗಿರುವುದು. ಸೂಪಶಬ್ದಕ್ಕೆ ಪಾಕವೆಂಬ ಅರ್ಥವಿದ್ದರೆ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರವೇ ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರವಾದೀತು. ಹಾಗೆ ಅರ್ಥವಿಲ್ಲ. ಸೂಪವೆಂದರೆ ವ್ಯಂಜನ (ಮೇಲೋಗರ) ಗಳಲ್ಲೊಂದಾದ ತೋವೆಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಸಂಸ್ಕೃತದಲ್ಲಿ ದಾಲೀ ಎಂಬ ನಾಮಾಂತರವಿದೆ. (ಶಮೀಧಾನ್ಯ) ಕೋಡುಗಳಾಗಿ ಬೆಳೆವ ಹೆಸರು ತೊಗರಿ ಮೊದಲಾದ ದ್ವಿದಳ ಧಾನ್ಯಗಳ ಬೇಳೆಗಳೇ ಇದಕ್ಕೆ ಪ್ರಧಾನವಸ್ತುವಾದುದರಿಂದ ಇದಕ್ಕೆ ಈ ಹೆಸರು ಬಂದಿದೆ. ಭಾವ ಪ್ರಕಾಶವೆಂಬ ವೈದ್ಯಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಇದರ ವಿವರಣವು ಕೆಳಗೆ ಬರೆದಂತಿದೆ—

ಗ್ರಂಥನಾಮದ ವಿಚಾರವು.

"ದಲಿತಸ್ತು ಶಮೀಧಾನ್ಯಂ ದಾಲಿರ್ದಾಲೀಸ್ತ್ರೀಯಾಮುಭೇ |
ದಾಲೀತು ಸಲಿಲೇ ಸಿದ್ಧಾ ಲವಣಾರ್ದ್ರಕ ಹಿಂಗುಭಿಃ ||
ಸಂಯುಕ್ತಾ ಸೂಪನಾಮ್ನಾ ಸ್ಯಾತ್ ಕಥ್ಯತೇ ತದ್ಗುಣಾ ಅಥ |
ಸೂಪೋ ವಿಷ್ಟಂಭಕೋ ರೂಕ್ಷಃ ಶೀತಸ್ತು ಸ ವಿಶೇಷತಃ ||
ನಿಸ್ತುಷೋ ಭ್ರಷ್ಟಸಿದ್ಧಃ ಸ ಲಾಘವಂ ಸುತರಾಂ ವ್ರಜೇತ್ |

ಕೋಡಿನ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಒಡೆದು ಮಾಡಿದ ಬೇಳೆಯನ್ನು ದಾಲಿಯೆಂತಲೂ ದಾಲೀಯೆಂತಲೂ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಇದೇ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೆಂದು ಉಪ್ಪು, ಹಸಿ ಶುಂಠಿ, ಇಂಗು ಇವುಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದರೆ ಸೂಪ(ತೋವೆ)ವೆಂಬ ಹೆಸರುಳ್ಳುದಾಗುವುದು. ಈ ತೋವೆಯು ಮಲಬಂಧಕರವಾಗಿಯೂ ರೂಕ್ಷ ಗುಣವುಳ್ಳುದಾಗಿಯೂ ಇದೆ. ಈ ಗುಣವು ತಣಿದ ತೋವೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತದೆ. ಬೇಳೆಯ ಮೇಲಿನ ಹೊಟ್ಟನ್ನು ತೆಗೆದು ಹುರಿದು ತೋವೆ ಮಾಡಿದರೆ ಅದು ಬೇಗನೆ ಜೀರ್ಣವಾಗುವುದು.

ಈ ಸೂಪದಲ್ಲಿ ಸೇರುವ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಹೆಸರುಗಳೂ ಕೂಡ ಇದಕ್ಕೆ ಈ ಅರ್ಥವನ್ನೇ ಸಮರ್ಥಿಸುತ್ತವೆ.

"ಸೂಪಧೂಪನಂ=(ಸೂಪಸ್ಯ ಧೂಪನಂ ಅಸ್ಮಾತ್ ಇತಿ) ಹಿಂಗು ಎಂದು ತ್ರಿಕಾಂಡ ಶೇಷದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದೆ. ತೋವೆಗೆ ಪರಿಮಳವು ಇಂಗಿನಿಂದಾಗುವುದರಿಂದ ಇದಕ್ಕೆ ಸೂಪಧೂಪನವೆಂದು ಹೆಸರು.

"ಸೂಪಾಂಗಂ" ಎಂದು ಇಂಗಿಗೆ ಹೆಸರು ರಾಜನಿಘಂಟಿನಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ. ಸೂಪದ ಘಟಕ ವಸ್ತುಗಳಲ್ಲಿ ಇದೂ ಒಂದಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಈ ಹೆಸರು ಬಂದಿರಬೇಕು. ಇದೇ ನಿಘಂಟುವಿನಲ್ಲಿ "ಸೂಪಶ್ರೇಷ್ಠಃ=ಮುದ್ಗಃ ಎಂದು ಹೇಳಿದೆ, ಸೂಪಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಸಾಧನಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಸರುಬೇಳೆಯು ಪ್ರಧಾನವಾದುದರಿಂದ ಈ ಹೆಸರು ಬಂದಿರಬಹುದು ಏವಂಚ ಸೂಪ ಪದವು ಪಾಕವಿಶೇಷ ವಾಚಕವೇ ಹೊರತು ಪಾಕಸಾಮಾನ್ಯವಾಚಕವಲ್ಲವೆಂದು ಸಿದ್ಧವಾಗುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾದರೆ ಸೂಪ ಶಾಸ್ತ್ರವೆಂಬುದು ತೋವೆಯ ಶಾಸ್ತ್ರವಾದೀತಲ್ಲದೆ ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರವಾಗಲಾರದೆಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯವೇ ದೃಢವಾಗುವುದು. ಮತ್ತು ಪಾಕಕ್ಕೆ ಸೂದ ಕರ್ಮವೆಂದು ಹೆಸರಿದೆ. "ಸೂದಾ ಔದನಿಕಾ

ಗುಣಾಃ" ಎಂದು ಅಮರಕೋಶವಿರುವುದರಿಂದ ಸಂಸ್ಕೃತದಲ್ಲಿ ಸೂದನೆಂದರೆ ಪಾಚಕನೆಂದು ಅರ್ಥವು. ಪಾಚಕನ ಕರ್ಮವೇ ಪಾಕವು. ಈ ಅರ್ಥದಲ್ಲಿ ಸೂದಕರ್ಮಪದವೂ ಪಾಚಕನೆಂಬ ಅರ್ಥದಲ್ಲಿ ಸೂದ ಪದವೂ ಮಹಾಭಾರತದಲ್ಲಿ ಪ್ರಯುಕ್ತವಾಗಿದೆ—

"ಆ ಹೂಯ ವಚನಂ ದ್ರೋಣೋ ರಹಃ ಸೂದ ಮಭಾಷತ (೧–೧೩೪–೨೧) (ದ್ರೋಣಾಚಾರ್ಯರು ಏಕಾಂತದಲ್ಲಿ ಪಾಚಕನನ್ನು ಕರೆದು ಮಾತನ್ನು ಹೇಳಿದರು)

"ಭಕ್ಷ್ಯಂ ಭೋಜ್ಯಂಚ ಪೇಯಂ ಚ ಚೋಷ್ಯಂ ಲೇಹ್ಯ ಮಥಾಪಿ ವಾ |
ಉಪಾಕೃತಂ ನರೈಸ್ತತ್ರ ಕುಶಲೈಃ ಸೂದಕರ್ಮಣಿ || ಮ. ಭಾ. ೧-೧೨೮-೩೧ (ಸೂದ ಕರ್ಮಣಿ) ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಜಾಣರಾದ ಜನರು ಐದು ಬಗೆಯ ಅಡಿಗೆಯನ್ನು ಅಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ್ದರು).

"ಸೂಡಶಾಲಾರಸವತೀ ಪಾಕಸ್ಥಾನಂ ಮಹಾಸನಂ" ಎಂದು ಹೇಮಚಂದ್ರನ ಕೋಶದಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆಮನೆಗೆ ಸೂದಶಾಲಾ ಎಂಬ ಹೆಸರು ಹೇಳಿದೆ.

"ಸೂದಸ್ತು ವ್ಯಂಜನೇ ತ್ರಿಷು" ಎಂದು ಅಮರಕೋಶದ ನಾನಾರ್ಥವರ್ಗದಲ್ಲಿ ಮೇಲೋಗರಕ್ಕೂ ಸೂದ ಎಂಬ ಹೆಸರು ಹೇಳಲ್ಪಟ್ಟಿರುವುದು.

ಮಾತ್ಸ್ಯಪುರಾಣದ ೧೮೬ನೆಯ ಅಧ್ಯಾಯದಲ್ಲಿ ಪಾಕಶಾಲೆಯ ಯಜಮಾನನಿಗೆ "ಸೂದಾಧ್ಯಕ್ಷ"ನೆಂಬ ಹೆಸರನ್ನು ಕೊಟ್ಟು, ಅವನಲ್ಲಿರಬೇಕಾದ ಗುಣಗಳನ್ನೂ ನಿರೂಪಿಸಿರುತ್ತದೆ

"ಅನಾಹಾರ್ಯಃ ಶುಚಿರ್ದಕ್ಷಃ ಚಿಕಿತ್ಸಿತವಿದಾಂವರಃ |
ಸೂದಶಾಸ್ತ್ರ ವಿಶೇಷಜ್ಞಃ ಸೂದಾಧ್ಯಕ್ಷಃ ಪ್ರಶಸ್ಯತೆ" ||

(ಸೂದಾಧ್ಯಕ್ಷನು=ಅಡಿಗೆಯವರೊಡೆಯನು ಅನ್ಯರಿಂದ ವಶಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಿಕ್ಕಾಗದವನೂ ಅಂತರ್ಬಹಿಃ ಶುದ್ಧನೂ ಸ್ವಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ಸಮರ್ಥನೂ ಆಗಿರಬೇಕು. ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರವನ್ನು ತಿಳಿದವರೊಳಗೆ ಪ್ರಧಾನನಾಗಿಯೂ ಸೂದಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷಜ್ಞನಾಗಿಯೂ ಇರಬೇಕು). ಇಲ್ಲಿ ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಸೂದಶಾಸ್ತ್ರವೆಂದು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ಹೇಳಿದೆ. ಇದನ್ನೆಲ್ಲ ಪರ್ಯಾಲೋಚಿಸಿದರೆ ಪಾಕವಿಧಾನವನ್ನು ತಿಳಿಸುವ ಶಾಸ್ತ್ರವನ್ನು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರವೆಂದು ಹೇಳುವುದಕ್ಕಿಂತ "ಸೂದಶಾಸ್ತ್ರ" ಎಂದು ಹೇಳುವುದರಲ್ಲಿ ಔಚಿತ್ಯವಿದೆ ಎಂದು ತೋರುತ್ತದೆ. ಅದಕ್ಕನುಸಾರವಾಗಿ ಪ್ರಕೃತ ಗ್ರಂಥಕ್ಕೂ ಸೂದಶಾಸ್ತ್ರವೆಂದೇ ಹೆಸರಿದ್ದು ಲೇಖಕಪ್ರಮಾದದಿಂದ ದಕಾರಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿ ಪಕಾರವು ಬಿದ್ದು 'ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ'ವೆಂದು ರೂಢಿಯಾಗಿರಬಹುದೆಂದು ಕಲ್ಪಿಸುವುದು ತಪ್ಪಲ್ಲ. ಆದರೆ ಗ್ರಂಥದ ಆದಿಪದ್ಯದಲ್ಲಿ "ಚಕ್ರೇ........ತಂತ್ರಮಿದಂ......ಸೂಪಕರಣಸ್ಯ" ಎಂಬುದಾಗಿಯೂ ಅಂತ್ಯಪದ್ಯದಲ್ಲಿ "........ಚಕಾರಚ ಸೂಪತಂತ್ರಂ" ಎಂಬುದಾಗಿಯೂ ಗ್ರಂಥಕಾರನೇ ಹೇಳಿರುವುದರಿಂದ ಹೆಸರನ್ನು ತಿದ್ದಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಸಾಧ್ಯವಲ್ಲ. ಗ್ರಂಥನಾಮವನ್ನು ತಿದ್ದುವುದಾದರೆ ಗ್ರಂಥಕಾರನು ಬರೆದೆರಡು ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿಯೂ ತಿದ್ದುವುದರಿಂದಾಗುವ ದೋಷವೇನು? ಸೂಪಶಬ್ದದ ಪಕಾರಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿ ದಕಾರವನ್ನು ಹಾಕುವುದರಿಂದ ವೃತ್ತಭಂಗವೇನೂ ಆಗುವುದಿಲ್ಲ–ಎನ್ನುವುದು ಸಮಂಜಸವಲ್ಲ. ಸೂಪತಂತ್ರಂ ಎಂಬುದನ್ನು ಸೂದತಂತ್ರಂ ಎಂದು ಬದಲಾಯಿಸಿದರೆ ಅರ್ಥಕ್ಕಾಗಲೀ ವೃತ್ತಕ್ಕಾಗಲೀ ಬಾಧೆ ಬರುವುದಿಲ್ಲವೆಂಬುದೇನೋ ನಿಜವು, ಆದರೆ "ಸೂಪಕರಣಸ್ಯ ತಂತ್ರಂ" ಎಂಬುದನ್ನು "ಸೂದಕರಣಸ್ಯತಂತ್ರಂ" ಎಂದು ತಿದ್ದುವುದು ಅತಿಸಾಹಸವಾದೀತು. ಹೇಗಂದರೆ ಸೂಪಕರಣಸ್ಯತಂತ್ರಂ ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಪಾಕರಚನೆಯ ಶಾಸ್ತ್ರವು ಎಂಬ ಅರ್ಥವು ವಿವಕ್ಷಿತವಾಗಿರು

ವಾಗ ಸೂದಕರಣಸ್ಯತಂತ್ರಂ ಎಂದು ತಿದ್ದಿ ಪಾಚಕನ ರಚನೆಯ ಶಾಸ್ತ್ರವೆಂದು ಅರ್ಥ ಮಾಡುವುದು ಕ್ಲಿಷ್ಟಕಲ್ಪನೆಯಾಗುವುದು. ಆದುದರಿಂದ ತಿದ್ದಲಿಕ್ಕೆ ಹೋಗದೆ ಇದ್ದುದಕ್ಕೆ ತಕ್ಕುದಾದ ಅರ್ಥವನ್ನು ಕಲ್ಪಿಸುವುದೇ ಯುಕ್ತವು.

"ಸೌತಿ ರಸಾನ್" (ರುಚಿಯನ್ನುಂಟುಮಾಡುವುದು) ಎಂಬ ಅರ್ಥದಲ್ಲಿ ತೋವೆಗೆ ಸೂಪವೆಂದು ಹೆಸರು ಬಂದಿದೆ. ರುಚಿಯನ್ನುಂಟುಮಾಡುವುದೆಂಬ ಶಕ್ಯಾರ್ಥದ ಸಂಬಂಧವು ಪಾಕ ಮಾಡಿದ ಹುಳಿ ಸಾರು ಮುಂತಾದ ಮೇಲೋಗರಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಒಡೆ, ಗಾರಿಗೆ, ಫೇಣಿ ಮುಂತಾದ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಹಾಲು ಮಜ್ಜಿಗೆ ಪಾನಕ ಮುಂತಾದ ಪಾನೀಯಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಇರುವುದರಿಂದ ಸೂಪಶಬ್ದಕ್ಕೆ ಪಾಕಸಾಮಾನ್ಯವೆಂದು ಲಾಕ್ಷಣಿಕವಾದ ಅರ್ಥವನ್ನು ಹೇಳುವುದರಲ್ಲಿ ಯಾವ ದೋಷವೂ ಇಲ್ಲ. ತಾತ್ಪರ್ಯಕ್ಕೆ ಅನುಪಪತ್ತಿ ಬರುವಲ್ಲಿ ಲಕ್ಷಣಾಕಲ್ಪನೆಯು ಶಾಸ್ತ್ರಸಮ್ಮತವಾಗಿರುವುದು.

ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರವೆಂದು ಬರೆದವನ ತಾತ್ಪರ್ಯಕ್ಕೆ ಬರುವ ಅನುಪಪತ್ತಿಯನ್ನು ಈ ಮುನ್ನುಡಿಯ ಆದಿಯಲ್ಲಿ ತೋರಿಸಿದೆ ಆದುದರಿಂದ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರವೆಂಬ ಪದಕ್ಕೆ ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರವೆಂಬ ಅರ್ಥವು ಯುಕ್ತವಾಗಿಯೇ ಇರುವುದು. ಈ ಅರ್ಥವು ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿದ್ದಿತೆಂಬುದಕ್ಕೆ ಅಮರಸಿಂಹನು ಪಾಚಕನ ಹೆಸರನ್ನು ಹೇಳುವಾಗ ಮೊದಲು "ಸೂಪಕಾರಾಸ್ತು ಬಲ್ಲವಾಃ" ಎಂದು ಸೂಪಕಾರಪದವನ್ನು ಪ್ರಯೋಗಿಸಿದುದೇ ಸಾಕ್ಷಿಯಾಗಿದೆ.

ಅಥವಾ ರುಚಿಯನ್ನುಂಟುಮಾಡುವುದೆಂಬ ಪ್ರವೃತ್ತಿನಿಮಿತ್ತವು ತೋವೆಯಲ್ಲಿ (ಸೂಪದಲ್ಲಿ) ಇರುವಂತೆ ಪಾಚಕನಲ್ಲಿಯೂ ಇರುವುದರಿಂದ ಸೂಪಶಬ್ದಕ್ಕೆ ಪಾಚಕನೆಂಬ ಅರ್ಥವೂ ಕೂಡುತ್ತದೆ. ಸೂಪವು ತನ್ನಲ್ಲಿರುವ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಂದ ರುಚಿಯನ್ನುಂಟುಮಾಡುವುದು. ಪಾಚಕನು (ಸೂದನು) ಪಾಕಕ್ರಿಯೆಯಿಂದ ರುಚಿಯನ್ನುಂಟುಮಾಡುವನು. ಇಷ್ಟೇ ಭೇದವು. ವೈದ್ಯನಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಶಾಸ್ತ್ರವು ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರವೆನಿಸುವಂತೆ ಸೂಪ ಅಂದರೆ ಪಾಚಕನಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಶಾಸ್ತ್ರವು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರವೆನಿಸುವುದಕ್ಕೇನೂ ಅಡ್ಡಿಯಿಲ್ಲ. ಸೂಪ ಶಬ್ದಕ್ಕೆ ಸೂದ (ಪಾಚಕ) ಎಂಬ ಅರ್ಥವನ್ನು ಮೇದಿನೀಕೋಶವು ಹೇಳುತ್ತದೆ ಎಂದು ಶಬ್ದಾರ್ಥಕಲ್ಪದ್ರುಮದಲ್ಲಿದೆ.

ಗ್ರಂಥದ ಶೀರ್ಷಿಕೆಯಲ್ಲಿ "ಭೀಮಸೇನಕೃತಂ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಂ" ಎಂದೂ ಗ್ರಂಥಾಂತ್ಯದಲ್ಲಿ "ಭೀಮಸೇನಮತಂ ಸಮಾಪ್ತಂ" ಎಂತಲೂ ಇರುವುದರಿಂದ ಈ ಗ್ರಂಥವನ್ನು ಬರೆದವನು ಭೀಮಸೇನನೆಂಬುದು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ. ಮಧ್ಯಮಪಾಂಡವಾತಿರಿಕ್ತನಾದ ಯಾರೋ ಒಬ್ಬ ಭೀಮಸೇನನೆಂಬವನು ಬರೆದನೆನ್ನುವುದಕ್ಕೆಡೆಯಿಲ್ಲ—

	"ಪವನಪುತ್ರಃ ಚಕ್ರೇ" (ವಾಯುಪುತ್ರನು ಮಾಡಿದನು)	ಶ್ಲೋಕ ೧
	"ಇತ್ಯಾಹ ಪವನಾತ್ಮಜಃ" (ಪವನನ ಮಗನು ಹೀಗೆಂದನು)	,, ೩೧
ಗ್ರಂಥಕರ್ತೃ	"ಭೀಮಸೇನ ವಚೋಬಲಾತ್" (ಭೀಮನ ಮಾತಿನ ಬಲದಿಂದ)	,, ೩೫
ವಿಚಾರವು	"ಇತ್ಯುವಾಚ ವೃಕೋದರಃ" (ವೃಕೋದರನು ಹೀಗೆಂದನು)	,, ೩೬
	"ಇತೀದಂ ಭೀಮ ಚೋದಿತಂ" (ಇದು ಭೀಮನಿಂದ ಪ್ರೇರಿಸಲ್ಪಟ್ಟುದು)	,, ೩೭
	"ಇತ್ಥಂ ಸಮೀರಣ ಸುತಃ" (ಹೀಗೆ ಸಮೀರಣಸುತನು..........)	,, ೪೫

ಈ ಪ್ರಕಾರ ಈ ಗ್ರಂಥದ ಆರು ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿ ಪಂಚಪಾಂಡವರಲ್ಲೊಬ್ಬನಾದ ಭೀಮಸೇನನಿಗೇ ಅನ್ವರ್ಥವಾಗುವ ಬೇರೆಬೇರೆ ಹೆಸರುಗಳನ್ನು ಹೇಳಿರುವುದು. ಭೀಮಸೇನನೆಂಬ ರೂಢನಾಮವು

ಇತರ ಕವಿಗಳಿಗಿಕಬಹುದಾದರೂ ಪಿತೃನಾಮ ಘಟಿತವಾದ ನಾಮಗಳೂ ವಿಶಿಷ್ಟನಾಮವಾದ ವೃಕೋದರ ಎಂಬ ನಾಮವೂ ಇತರರಿಗೆ ಹೊಂದಲಾರದು. ಆದುದರಿಂದ ಪ್ರಸಿದ್ಧ ಭೀಮಸೇನನೇ ಈ ಗ್ರಂಥವನ್ನು ಬರೆದನೆಂಬುದಕ್ಕೆ ಸಂಶಯವಿಲ್ಲ.

ಗ್ರಂಥದ ಕಾಲ ವಿಚಾರವು

ಗ್ರಂಥಾದಿಯ ಶ್ಲೋಕದಲ್ಲಿ ಪಾಂಡವರು ವಿರಾಟನಗರದಲ್ಲಿರುವಾಗ ವಾಯುಪುತ್ರನು ತಂದೆಯ ಅನುಗ್ರಹದಿಂದ ಈ ಗ್ರಂಥವನ್ನು ಬರೆದನು ಎಂದು ಹೇಳಿರುವುದರಿಂದಲೂ ಗ್ರಂಥಾಂತ್ಯದ ಶ್ಲೋಕದಲ್ಲಿ ವಾಯುಪುತ್ರನು ತನ್ನ ಬುದ್ಧಿಶಕ್ತಿಯನ್ನನುಸರಿಸಿ ಹೊಸ ಹೊಸ ಅಡಿಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಿ ಬಡಿಸುತ್ತಾ ವಿರಾಟರಾಜನನ್ನು ಸಂತೋಷ ಪಡಿಸಿದನು ಮತ್ತು ಈ ಸೂಪತಂತ್ರವನ್ನೂ ಬರೆದನು ಎಂದು ಹೇಳಿರುವುದರಿಂದಲೂ ಭಾರತಯುದ್ಧಕ್ಕೆ ಪೂರ್ವದಲ್ಲಿ ಪಾಂಡವರ ಅಜ್ಞಾತವಾಸದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಈ ಗ್ರಂಥವು ರಚಿತವಾಯಿತೆಂದು ಹೇಳಿದಹಾಗಾಗುತ್ತದೆ.

ಗ್ರಂಥದ ವಿಷಯಗಳ ವಿಚಾರವು

ಈ ಪ್ರಕಾರವಾಗಿರುವ ಗ್ರಂಥದ ಪ್ರಾಚೀನತೆ ಮತ್ತು ಕರ್ತೃಮಾಹಾತ್ಮ್ಯ ಇವುಗಳನ್ನು ಪರ್ಯಾಲೋಚಿಸುವಾಗ ಇದರ ಉಪಾದೇಯತೆಯು ಸ್ವಯಂವ್ಯಕ್ತವಾಗುವುದು. ಆದರೆ ಗ್ರಂಥದ ಅಂತರಂಗ ನಿರೀಕ್ಷಣವು ಈ ಉಪಾದೇಯತೆಗೆ ಅಷ್ಟೊಂದು ಪೋಷಕವಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಗ್ರಂಥಾದಿಯಲ್ಲಿ ಮಂಗಲಸೂಚಕ ಪದ್ಯವು ಪ್ರಾಯಃ ಆಸ್ತಿಕಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲಿಲ್ಲದಿರುವುದಿಲ್ಲ. ವ್ಯಾಸರು ಬರೆದ ಭಾರತ ಭಾಗವತಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಮಂಗಳವಿದೆ. ಭಾರತಕ್ಕಿಂತಲೂ ಪುರಾತನವಾದುದೂ ಹರಿಭಕ್ತಶ್ರೇಷ್ಠನಾದ ಭೀಮಸೇನನಿಂದ ಬರೆಯಲ್ಪಟ್ಟುದೂ ಆದ ಈ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಮಂಗಲಾಚರಣೆಯೇ ಇಲ್ಲ. ಹದಿಮೂರು ಪ್ರಕರಣಗಳನ್ನೊಳಗೊಂಡ ಈ ಗ್ರಂಥವು ನಲವತ್ತೈದು ಶ್ಲೋಕಗಳಲ್ಲಿ ಸಮಾಪ್ತವಾಗುವುದು. ಗ್ರಂಥಕ್ಕೆ ಸೂಪತಂತ್ರವೆಂದು ಹೆಸರಿದ್ದಮೇಲೆ ಅದಕ್ಕೆ ಸರಿಯಾಗಿ ಆ ತಂತ್ರದ ಸಮಸ್ತವಿಷಯಗಳು ಸಂಗ್ರಹವಾಗಿಯಾದರೂ ಇರಬೇಕು. ಇದರಲ್ಲಿರುವ ಸುಮಾರು ಮೂವತ್ತೈದು ವಿಷಯಗಳಲ್ಲಿ ಹದಿನೈದು ಸೊಪ್ಪಿನ ಪಲ್ಯಗಳು. ಇನ್ನು ಕೆಲವು ಅಪೂಪಸಾಧನಗಳು ನೀರು ಹಾಲು ಮುಂತಾದ ಪೇಯಗಳ ಪರಿವರ್ತನಕ್ರಮಗಳು ಮಾತ್ರವೇ. ಭಕ್ಷ್ಯ, ಪಾಯಸ ಮುಂತಾದುವುಗಳ ಕ್ರಮಗಳೇ ಇಲ್ಲ. ಹೆಚ್ಚೇಕೆ? ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರವಾದ ಈ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಸೂಪವಿಧಾನವೇ ಹೇಳಲ್ಪಡಲಿಲ್ಲ. ಹೀಗೆಲ್ಲ ಇರುವುದರಿಂದ ಪುರಾಣಸಾಧುವಾದಿಗಳಾದ ಕೆಲವು ಶ್ರದ್ಧಾಳುಗಳು ಈ ಗ್ರಂಥವು ಭೀಮಸೇನಕರ್ತೃಕವೆಂದು ನಂಬಬಹುದಾದರೂ ಆಧುನಿಕ ವಿಮರ್ಶಕರು ನಂಬುವುದು ಕಷ್ಟ.

ಯಾರೋ ಒಬ್ಬ ನಿಸ್ಪೃಹನಾದ ವಿದ್ವಾಂಸನು ತನ್ನ ಪಾಂಡಿತ್ಯದಲ್ಲಿ ವಿಶ್ವಾಸವಿಲ್ಲದೆ ಕರ್ತೃಗೌರವದಿಂದಲಾದರೂ ಜನತೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಚಾರವಾಗಲೆಂದು ಆದಿಮಧ್ಯಾವಸಾನಗಳಲ್ಲಿ ಭೀಮಸೇನನ ಅನ್ವರ್ಥನಾಮಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಈ ಗ್ರಂಥವನನ್ನು ಬರೆದಿರಬಹುದೆಂದು ನನ್ನ ಭಾವನೆ.

ನಿರಹಂಕಾರಿಗಳಾದ ಹಲವು ಕವಿಗಳು ಕೀರ್ತಿಯನ್ನು ಕೂಡ ಬಯಸದೆ ಜ್ಞಾನದಾನದ ಉತ್ಕಟೇಚ್ಛೆಯಿಂದ ಪ್ರಸಿದ್ಧ ಕವಿಗಳ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಗ್ರಂಥವನ್ನು ಬರೆಯುತ್ತಿದ್ದರು ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಕಾಲಿದಾಸಾದಿಗಳ ಹೆಸರಿನಿಂದ ರಾಕ್ಷಸಕಾವ್ಯಾದಿ ಗ್ರಂಥಗಳು ಪ್ರಸಿದ್ಧವಾಗಿರುವುದೇ ಸಾಕ್ಷಿ. ಇಂತಹ ಕವಿಗಳ ಸದುದ್ದೇಶವು ಪ್ರಶಂಸನೀಯವೇ ಸರಿ.

ಟೀಕೆಯನ್ನು ಬರೆದವನು ಯಾರೆಂಬುದು ತಿಳಿಯುವುದಿಲ್ಲ. ಭಾಷೆಯು ಹೊಸಗನ್ನಡ ಹಳಗನ್ನಡ ಪದಗಳಿಂದ ಮಿಶ್ರವಾಗಿದೆ. ಲೇಖಕದೋಷವೆಂದು ತಿದ್ದಲಾರದಷ್ಟು ಅಶುದ್ಧವಾಗಿದೆ.

ಈ ಸಟೀಕಾಗ್ರಂಥದ ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಇದಕ್ಕಿಂತ ಇಮ್ಮಡಿದೊಡ್ಡದಾಗಿ ವಚನರೂಪದಲ್ಲಿರುವ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರವೊಂದಿದೆ. ಅದರಲ್ಲಿಯೂ ಬರೆದವರಹೆಸರಿಲ್ಲ. ಸಂಸ್ಕೃತ ಮೂಲಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಈ ಮೊದಲು ತೋರಿಸಿದ ನ್ಯೂನತೆಗಳನ್ನು ಪರಿಹರಿಸುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಟೀಕಾಕಾರನೇ ಬರೆದಿರಬಹುದೆಂದು ಊಹಿಸಲಿಕ್ಕೂ ಎಡೆಯುಂಟು. ಮಾಡುಹ, ತೆಗೆಹ, ಒಡೆಯದೆ ಇಹಣ, ಮುದ್ದೆಯಾಹಣ, ಗವುರಹನ್ನಂಬರಂ, ಪಾಕಬಾಹನ್ನಬರ, ಒಪ್ಪಚಿ, ಹೂಳದ ಮುಂಚಿತ, ಸಂಗಡ, ಬೆರೆಸಲ್ಪಟ್ಟಂಥಾದ್ದನ್ನು, ಅತ್ತಿಯ ತೊಪ್ಪೆ–ಮುಂತಾದ ಹಳಗನ್ನಡ ಹೊಸಗನ್ನಡ ಪದಗಳಿಂದ ಮಿಶ್ರವಾದ ಶೈಲಿಯು ಈ ಗ್ರಂಥದ ಪ್ರಾಚೀನತೆಯನ್ನಾಗಲೀ ನವೀನತೆಯನ್ನಾಗಲೀ ನಿರ್ಧರಿಸಲಿಕ್ಕೆ ಸಹಾಯಕವಾಗಿಲ್ಲ.

ಯಲುಮುಚಿಯ ಕಾಯಿ, (ಪ್ರ–೧೬) ಎಲಮುಚ್ಚೆಯ ಹುಳಿಯ ಬಿಟ್ಟು, (ಪು–೩೪) ಪಾವಾಡೆ (ಪು–೧೮) ಮನಸ್ಸಿಗೆ ಯೆಟ್ಟುವ ಅಗಲ (ಪು–೨೩) ಇತ್ಯಾದಿ ಪ್ರಯೋಗಗಳು ಈತನು ತಮಿಳುದೇಶದಲ್ಲಿದ್ದವನೋ ಎಂಬ ಸಂದೇಹವನ್ನುಂಟುಮಾಡುತ್ತವೆ.

ಮುದ್ರಣಕ್ಕೆ ಸಿದ್ಧವಾದ ಪ್ರತಿಯನ್ನು ಅದಕ್ಕೆ ಮೂಲವಾದ ಓಲೆ ಪ್ರತಿಯೊಡನೆ ಹೋಲಿಸಿ ನೋಡುವುದಕ್ಕೆ ಗ್ರಂಥಶೋಧನದಲ್ಲಿ ತುಂಬ ನುರಿತವರಾದ ವಿದ್ವಾನ್ ಎಚ್. ಶೇಷಯ್ಯಂಗಾರ್ಯರು ಬಹಳ ಸಹಾಯವನ್ನು ಮಾಡಿದುದರಿಂದ ಲೇಖಕರ ಭ್ರಮಪ್ರಮಾದಗಳುಂಟುಮಾಡಿದ ಅಕ್ಷರಸ್ಖಾಲಿತ್ಯ ವೈಪರೀತ್ಯಗಳನ್ನು ತಿದ್ದುವುದು ಸುಲಭವಾಯಿತು.

ಮದ್ರಾಸ್ ಪುರಾತನ ಪುಸ್ತಕಭಂಡಾಗಾರದ (No. D. 13381) ಒಂದೇ ಒಂದು ಓಲೆ ಪುಸ್ತಕದ ಆಧಾರದಿಂದ ಈ ಗ್ರಂಥಸಂಪಾದನಕಾರ್ಯವು ಮಾಡಲ್ಪಟ್ಟಿರುವುದು ಎಂದಮೇಲೆ ಇದು ನಿರ್ದುಷ್ಟವಾಗಿದೆ ಎಂದು ಹೇಳುವುದು ಸರ್ವಥಾ ಅಶಕ್ಯವು.

ಈಗಲೇ ತ್ರುಟಿತವಾಗಿರುವ ಇಂತಹ ಗ್ರಂಥಗಳು ಕೆಲವು ಕಾಲದ ಮೇಲೆ ಸಂಪೂರ್ಣ ನಾಶವಾಗದಹಾಗೆ ಒಂದೇ ಮೂಲಪ್ರತಿಯನ್ನಾದರೂ ಕೊಟ್ಟು ಮುದ್ರಣಕ್ಕೆ ನೇಮಿಸಿದ ಮಹನೀಯರನ್ನು ಶ್ಲಾಘಿಸಲೇಬೇಕು.

ಮೂಲಪ್ರತಿಯಲ್ಲಿರುವ ಸ್ಖಾಲಿತ್ಯಾದಿ ದೋಷಗಳನ್ನು ಹಾಗೆಯೇ ಇರಗೊಳಿಸಿ ಆವರಣ ಚಿಹ್ನದೊಳಗೆ ತಿದ್ದುಪಡಿಯನ್ನು ಸೂಚಿಸುವುದು ಸಂಪಾದಕರ ಸಂಪ್ರದಾಯವು. ಕಾಲಾಂತರದಲ್ಲಿ ಆದರ್ಶಾಂತರವು ದೊರೆತು ಮುದ್ರಣಾಂತರವು ನಡೆಯುವುದಾದರೆ ಶುದ್ಧ ಪಾಠವನ್ನು ಹುಡುಕುವುದಕ್ಕೆ ಈ ಅಪಪಾಠಗಳೂ ಉಪಕಾರಕಗಳಾಗುವುವು. ಈ ಗ್ರಂಥಮುದ್ರಣಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿಯೂ ಆ ಸಂಪ್ರದಾಯವನ್ನನುಸರಿಸಿ ಅನುಚಿತವಾದ ಅಕ್ಷರ ಪದ ಮೊದಲಾದುವುಗಳ ಮಗ್ಗುಲಲ್ಲಿ ಆವರಣಚಿಹ್ನೆಯೊಳಗೆ ಉಚಿತವಾದುವೆಂದು ತೋರಿದುವುಗಳನ್ನು ಬರೆದಿರುತ್ತದೆ. ಅಂತಹ ತಿದ್ದುಪಡಿಗಳು ತಪ್ಪಿಹೋಗದಂತೆ ಕರಡು ಪ್ರತಿಯ ಶೋಧನೆಯಲ್ಲಿ ಜಾಗರೂಕತೆಯನ್ನು ವಹಿಸಿದರೂ ಕಡೆಯ ಮುದ್ರಣದಲ್ಲಿ ಹಲವು ಕಡೆ ಅಸ್ತವ್ಯಸ್ತವಾಗಿಹೋಗಿದೆ. ಉದಾ – ೪೧ನೆಯ ಪುಟದ ೨ನೆಯ ಪಂಕ್ತಿಯಲ್ಲಿ "ಉದಕ್ಕೆದರಿಕುದ" ಎಂಬ ಅಪಪಾಠವನ್ನು ಆವರಣಚಿಹ್ನದಲ್ಲಿ (ಉದಕದಲಿ ಕುದಿಸಿ) ಎಂದು ತಿದ್ದಿ ಬರೆದಿದೆ. ಇದು ಮುದ್ರಿತವಾಗುವಾಗ ಆವರಣ ಚಿಹ್ನವು ಅಪಪಾಠಕ್ಕೆ ಬಿದ್ದಿದೆ. ಹೀಗೆಯೇ "ಅ(ಒ)ಗ್ಗರಿಸು" ಎಂದಿರತಕ್ಕುದು "(ಅ)ಒಗ್ಗರಿಸು" ಎಂದಾಗಿದೆ.

ಇಂತಹ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಅಶುದ್ಧದ ಮಗ್ಗುಲಿಗೆ ಶುದ್ಧವೂ ಇರುವುದರಿಂದ–ಚಿಹ್ನೆಯಿರಲಿ ಇಲ್ಲದಿರಲಿ–ವಾಚಕರಿಗೆ ಶುದ್ಧಪಾಠವು ತಿಳಿಯಲಿಕ್ಕೆ ಕಷ್ಟವಾಗಲಾರದೆಂದು ಭಾವಿಸಿ ಅಂತಹ ದೋಷಗಳನ್ನು ಹಾಗೆಯೇ ಬಿಟ್ಟು ಅತ್ಯಾವಶ್ಯಕವಾದುವುಗಳನ್ನು ಮಾತ್ರ ಶುದ್ಧಾಶುದ್ಧ ಪತ್ರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ತಿದ್ದಿ ಬರೆದಿದೆ.

ಈ ಗ್ರಂಥದ ೧೬ನೆಯ ಪುಟದ ಮುಂದೆಯಿರುವ ವಚನಗ್ರಂಥಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಕೆಲವು ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಚಿಕ್ಕ ಪರಿಶಿಷ್ಟದಲ್ಲಿ ಕೊಟ್ಟಿರುತ್ತದೆ.

ಟ್ರಿಪ್ಲಿಕೇನ್,
ಮದ್ರಾಸ್

ಯು. ಸೀತಾರಾಮಾಚಾರ್ಯ, ವಿದ್ವಾನ್,
ನಿವೃತ್ತ ಕನ್ನಡ ಪಂಡಿತ, ಪ್ರೆಸಿಡೆನ್ಸಿ ಕಾಲೇಜ್, ಮದ್ರಾಸ್.

ಭೀಮಸೇನ ಕೃತ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ವಿಷಯಾನುಕ್ರಮಣಿಕೆ

	ವಿಷಯಗಳು	ಪುಟ ಸಂಖ್ಯೆ	ಶ್ಲೋಕ ಸಂಖ್ಯೆ
1	ಗ್ರಂಥ ಪ್ರತಿಜ್ಞೆ	೧	೧–೩
2	ಹಲಸಿನಹಣ್ಣು ಬಾಳೆಯ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕರಗಿಸುವುದು	೨	೪
3	ಬೇಲದಹಣ್ಣು ತಾಳಿ ಮರದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕರಗಿಸುವುದು	೩	೫
4	ಕೃತ್ರಿಮ ಘೃತವನ್ನು ಮಾಡುವುದು	೩	೬–೧೧
5	ನೀರನ್ನು ಮಜ್ಜಿಗೆ ಮಾಡುವುದು	೫	೧೨–೧೩
6	ಗಂಜಿಯನ್ನು ಹಾಲು ಮಾಡುವುದು	೬	೧೪
7	ನೀರನ್ನು ಕ್ಷೀರವನ್ನಾಗಿ ಮಾಡುವುದು	೬	೧೫
8	ಕ್ಷೀರವನ್ನು ನೀರು ಮಾಡುವುದು	೬	೧೬
9	ಆ ನೀರನ್ನು ಕ್ಷೀರಮಾಡಿ ಅದರಿಂದ ಮೊಸರು ಮಾಡುವುದು	೭	೧೭
10	ಇನ್ನೆರಡು ದಧಿಯೋಗಗಳು	೭	೧೮–೧೯
11	ಮತ್ತೊಂದು ದಧಿಯೋಗವು	೮	೨೦
12	ಎಣ್ಣೆಯಿಂದ ಬೆಣ್ಣೆ ಮಾಡುವುದು	೮	೨೦
13	ಹಾಲು ಮೊಸರುಗಳ ಮುದ್ದೆಯಿಂದ ಖಾದ್ಯ ಮಾಡುವುದು	೮	೨೦–೨೧
14	ಗಟ್ಟಿ ಮಾಡಿದ ಹಾಲಿನಿಂದ ಖಾದ್ಯ	೯	೨೩
15	ಬೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಗಟ್ಟಿ ಮಾಡುವುದು	೯	೨೪
16	ಹಾಲನ್ನು ಮುದ್ದೆ ಮಾಡುವುದು	೧೦	೨೫
17	ಅಂಬಲಿಗಳನ್ನು ಮಾಡುವುದು	೧೦	೨೬–೨೮
18	ಎಕ್ಕೆಯ ಮೊಗ್ಗಿನ ಪಲ್ಯ	೧೧	೨೯
19	ಹುಣಿಸೆ ಹೂವಿನ ಪಲ್ಯ	೧೧	೩೦
20	ಬೆಳೆದ ಬಾಳೆಯ ಕಾಯಿಯ ಪಲ್ಯ, ಹಣ್ಣಿನ ಭಕ್ಷ್ಯ	೧೨	೩೧
21	ಉಮ್ಮತದ ದಂಟಿನ ಪಲ್ಯ	೧೨	೩೨
22	ಕೋಳಿಕುಟುಮನಗಡ್ಡೆ ಮತ್ತು ತಾವರೆಗಡ್ಡೆಯ ಪಲ್ಯ	೧೩	೩೩
23	ಹರಳಿನ ಸೊಪ್ಪಿನ ಪಲ್ಯ	೧೩	೩೩
24	ಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪಿನ ಪಲ್ಯ	೧೩	೩೪
25	ಎಕ್ಕೆಯ ಚಿಗುರಿನ ಪಲ್ಯ	೧೩	೩೫
26	ಅಮೃತಬಳ್ಳಿಯ ಸೊಪ್ಪಿನ ಪಲ್ಯ	೧೪	೩೬
27	ತಾವರೆಯೆಲೆಯ ಪಲ್ಯ	೧೪	೩೭
28	ಗುರುಗುಂಜಿಯೆಲೆ ಮುಂತಾದುವುಗಳ ಮತ್ತು ವೀಳ್ಯದೆಲೆಯ ಪಲ್ಯ	೧೪	೩೮
29	ಪಾದರಿಸೊಪ್ಪಿನ ಪಲ್ಯ	೧೪	೩೯
30	ಗಣಜಿಲೆಸೊಪ್ಪಿನ ಪಲ್ಯ	೧೫	೪೦
31	ಉಮ್ಮತ್ತದ ಸೊಪ್ಪಿನ ಪಲ್ಯ	೧೫	೪೧
32	ಹುಲಿಗಿಲಸೊಪ್ಪಿನ ಪಲ್ಯ	೧೫	೪೨
33	ಹಳಸಿದನ್ನವನ್ನು ಶುದ್ಧಮಾಡುವ ಕ್ರಮ	೧೬	೪೩
34	ಅನ್ನದ ಬಣ್ಣವನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಮಾಡುವ ಕ್ರಮ	೧೬	೪೪
35	ಗ್ರಂಥೋಪಸಂಹಾರ	೧೬	೪೫

ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರವೆಂಬ ವಚನ ಗ್ರಂಥದ ವಿಷಯಾನುಕ್ರಮಣಿಕೆ

ವಿಷಯ	ಪುಟ
1 ಅಮೃತೋಪಮಾನವೆಂಬ ರೊಟ್ಟಿ	೧೭
2 ಮತ್ತೊಂದು ರೊಟ್ಟಿ	,,
3 ಭೋಜನಾನಂದಿಯೆಂಬ ರೊಟ್ಟಿ	,,
4 ಕ್ಷೀರಾಮೃತವೆಂಬ ರೊಟ್ಟಿ	,,
5 ಅಖಂಡಘೃತ ಸಂಸಾರಸಾರ	,,
6 ಅಂಗರೋಳಿಗೆ	೧೮
7 ಶೀತಾಂಗರೋಳಿಗೆ	,,
8 ಕ್ಷೀರಾಂಗರೋಳಿಗೆ	,,
9 ಅಂಗಾರ ಸೇಖಿತ	,,
ಒಡೆಗಳು—	
10 ಒಂದು ಜಾತಿಯ ಒಡೆ	,,
11 ವಿಚಿತ್ರವಾದ ಒಡೆ	,,
12 ಮತ್ತೊಂದು ಒಡೆ	೧೯
13 ವೆಡಣಿಗೆಯೆಂಬ ಒಡೆ	,,
14 ಸರಂಗಸುರಳಿ ಸೇವಗೆ	,,
15 ಜೇನುತುಂಡೆಂಬ ಕಜ್ಜಾಯ	,,
16 ಇಡ್ಡಲಿಯ ನಡುವ ಕ್ರಮ	೨೦
17 ಉಂಡಲಿಗೆ ಒಡೆ	,,
18 ದೋಸೆಗಳ ಕ್ರಮ	,,
19 ಹೆಸರು ದೋಸೆ	,,
20 ಫೇನಕರಜಿಗೆ	೨೧
21 ಅಮೃತಖಂಡಿತ ಫೇನ	,,
22 ಚಂದ್ರ ಫೇನ	,,
23 ನಕ್ಷತ್ರ ಫೇನ	,,
24 ಕ್ಷೀರಘಾರಿಗೆ	,,
25 ಲಡ್ಡುಗೆಗಳು	,,
26 ಹೂರಿಗೆಗಳು	೨೨
27 ಹೂರಿಗೆಯ ಕ್ರಮ	,,
28 ಬಿಚ್ಚೂರಿಗೆ	,,
29 ನಾಳಿಕಾ ಹೂರಿಗೆ	,,
30 ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಹೂರಿಗೆ	,,
31 ಖರ್ಜೂರ ಹೂರಿಗೆ	,,
32 ಗಂಧ ಹೂರಿಗೆ	,,
33 ಕ್ಷೀರ ಹೂರಿಗೆ	,,
34 ಕದಂಬರುಚಿ ಯೆಣ್ಣೆಹೂರಿಗೆ	೨೩
35 ಎಣ್ಣೆ ಹೂರಿಗೆ	,,
36 ಪಂಚಫಲಾಮೃತವೆಂಬ ಎಣ್ಣೆ ಹೂರಿಗೆ	,,
37 ಖಂಡಮಂಡಿಗೆ	೨೨
38 ಬಿಳಿಯ ಮಂಡಿಗೆ	,,
39 ಉಷ್ಣಾವರ್ತನ ಮಂಡಿಗೆ	,,
40 ವಾಯುಪುಟ್ಟ ಮಂಡಿಗೆ	,,
ಫೇಣಿಗಳು—	
41 ಬಿಚ್ಚು ಫೇನ	೨೩
42 ರುಚಿರ ಫೇನ	೨೪
43 ಘನಘನ ಫೇನ	,,
44 ಸಮುದ್ರ ಬುದ್ಬುದ ಫೇನ	,,
45 ಪುರಿವಿಳಂಗಾಯಿ	,,
ಪಾಯಸಗಳು—	
46 ಅಕ್ಕಿಯ ಪಾಯಸ	೨೫
47 ಗೋಧಿಯ ಪಾಯಸ	,,
48 ಪರಡಿಯ ಪಾಯಸ	,,
49 ಸೇವಗೆಯ ಪಾಯಸ	,,
50 ಉಳ್ಳಿಯ ಪಾಯಸ	,,
51 ಮಾತುಳಂಗ ಕೇಸರ ಕ್ಷೀರಿ	,,
52 ಹುಣಿಸೆಕಾಯಿ ಸೇವಗೆಯ ಪಾಯಸ	,,
53 ನಾಳಿಕೇರಫಲಕಾದಿ ಪಾಯಸ	೨೬
54 ಶುದ್ಧೋದನ	,,
55 ನವನೀತ ಸ್ರುತೋದನ	,,
56 ಓಗರದ ಎಂಟು ದೋಷ	,,
57 ಕಿಚ್ಚಡಿಗಳು	,,
ಕಲಸೋಗರಗಳು—	
58 ದಧಿಕ್ಷೀರ ಸತಾರೆಯೆಂಬ ಕಲಸೋಗರ	೨೭
59 ಮತ್ತೆ ಮೂರು ಕಲಸೋಗರಗಳು	,,
60 ತುಪ್ಪವೋಗರ	,,
61 ಇನ್ನು ಮೂರು ಕಲಸೋಗರ	,,
62 ಎಣ್ಣೆಯೋಗರ	,,
63 ಹಾಲು ಕಾಸುವ ಕ್ರಮ	೨೮
64 ಹಾಲಕೆನೆ ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ	,,
65 ಮೊಸರು ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ	,,
66 ಅಮೃತೋಪಮಾನದಧಿ	,,
67 ಚೂತಾಮೃತದಧಿ	,,
68 ಘೃತದಧಿ	,,
69 ಮಜ್ಜಿಗೆ ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ	,,
70 ಮಜ್ಜಿಗೆಯ ಭೇದಗಳು	೨೮–೨೯
71 ಗೋಲಕವೆಂಬ ಮಜ್ಜಿಗೆ	೨೮
72 ಮಿಥಿಕವೆಂಬ ಮಜ್ಜಿಗೆ	,,
73 ಸಿಂಧುವೆಂಬ ಮಜ್ಜಿಗೆ	,,
74 ತಕ್ರವೆಂಬ ಮಜ್ಜಿಗೆ	,,
75 ಇನ್ನು ನಾಲ್ಕುವಿಧದ ಮಜ್ಜಿಗೆಗಳು	೨೯
76 ಸಿಡಿ ಮಜ್ಜಿಗೆ	,,
77 ಸಿಹಿ ಮಜ್ಜಿಗೆ	,,
78 ತಾಕ. ಭಾತು	,,
79 ಕಳಲು ಓದನ	೩೦
80 ತಕ್ರೋದನ	,,
81 ಭೋಜನಾಂದಿತವೆಂಬ ತಕ್ರೋದನ	,,
82 ತ್ರೈಲೋಕ್ಯಪೂಜಿತ ತಕ್ರೋದನ	,,
83 ತಕ್ರಯೋಜನ	,,
84 ಭಕ್ತತಕ್ರ	,,
85 ಸಿಡಿಮಜ್ಜಿಗೆ ಓಗರ	೩೧
86 ಶಿವರಸವೋಗರ	,,
87 ಬೆರೆ ಯೆರಡು ತಕ್ರಸಾರ ಶಿವರಸ	,,
88 ಕಾಂಜಿ ಭಾತು	,,
89 ಆರ್ಯರು ಮಾಡುವ ಶಿವರಸ	೩೨
90 ಅಂಬಲಿ	,,
91 ಸಾದು ಅಂಬಲಿ	,,
92 ಮತ್ತೊಂದು ಅಂಬಲಿ	,,
93 ಹಿಟ್ಟಿನಂಬಲಿ	,,
94 ಗೋಧಿಯಂಬಲಿಗಳು ಮೂರು	೩೩
95 ಕುಡಿನೀರು	,,
96 ಪಾನಂಗಳು	೩೪
97 ಹಿಮಾಂಬು ಪಾನ	,,
98 ಪಾಟಲಿರಂಜಿತ ಪಾನ	,,
99 ಕಪಿತ್ಥಪಾನ	,,
100 ಕದಳೀ ಪಾನ	,,
101 ನಾಳಿಕೇರ ಪಾನ	೩೫
102 ಪಾಕಂಗಳು	,,
103 ಪಾರ್ವತೀಮತದ ಅಳಿಯಪಳಿದ್ಯ	,,
104 ಬದನೆಕಾಯ ಪಾಕ	೩೬
105 ನೆಲ್ಲಿಬದನೆಕಾಯ ಸಡುವಂಗ	,,
106 ತುಳುವಪರಿಯ ಬದನೆಕಾಯಿ	,,
107 ಇನ್ನೊಂದುಪರಿಯ ಬದನೆಕಾಯಿ	,,
108 ಪುಳುಚಿತು ಬದನೆಕಾಯಿ	,,
109 ಇದರ ಇನ್ನೆರಡು ಹೆಸರುಗಳು	,,
110 ಖಚಕ್ಷಿತರಂಭಾ ಪುಷ್ಪಪಾಕ	೩೭
111 ಮಿಶ್ರರಂಭಾ ಪುಷ್ಪಪಾಕ	,,
112 ದಧಿಸಾರಿಕೆಯೆಂಬ ಬಾಳೆಯ ಹೂ	೩೮
113 ತುಳುವರಂಭಾ ಪುಷ್ಪ	,,
114 ರಂಭಾಪುಷ್ಪ ಶೂಲ್ಯಕ ಭುಂಜಿಮು	೩೯
115 ಗೋಧೂಮರಂಭಾ ಪುಷ್ಪಪಾಕ	,,
116 ಪಾಕಪುಲ್ತರಂಭಾ ಪುಷ್ಪಪಾಕ	,,
117 ಮುದ್ಗರಂಭಾ ಪುಷ್ಪಶೂಲ್ಯಕ	,,
118 ಕದಳೀಫಲದ ಒಡೆ	೪೦
119 ತಾಳಿಲ ದಿಂಡಿನ ಪಾಕ	,,
120 ದಿಂಡಿನ ಪಾಕ	,,
121 ಹತ್ತರಸ	,,
122 ರಂಭಾ ಫಲಪಾಕ	,,
123 ಮತ್ತೊಂದು ರಂಭಾ ಫಲಪಾಕ	೪೧
124 ಮರಿಚ ತಾಳಿಲ	,,
125 ಕಳಿಸಾದುಪಾಕ	,,
126 ಕದಂಬಕದಳೀಪಾಕ	,,
127 ಕದಳಿಪಲಡೆ	೪೨
128 ಶೀತಕದ ಕದಳೀಪಾಕ	,,
129 ರಂಭಾ ಫಲ ಭುಂಜಿಮು	,,
130 ಕ್ಷೀರರಂಭಾ ಫಲ ಬಣ್ಣಸರ	,,
131 ರಂಭಾ ಫಲ ಶೂಲ್ಯಕ	,,
132 ಕದಳಿಪಸನು	೪೩
133 ಅಪ್ಪಕಪಲಸಿತ ಕದಳಿ ತಾಳಿಲ	,,
134 ಸಾನಿವೆಯ ಬಾಳೆಯಕಾಯಿ	,,
135 ರಂಭಾ ಫಲ ಸೀಕರಣೆಗಳು	,,
136 ಬಾಳೆಯಹಣ್ಣು ದಧಿಸಾರಿಕೆ	,,
137 ಮಧುರಂಜಿತವೆಂಬ ಸೀಕರಣೆ	,,
138 ತ್ರೈಲೋಕ್ಯಪೂಜಿತಾ ಕದಳೀ ಫಲ ಪಕ್ವಶಾಲಿಕೆ	,,
139 ಹಾಲ ಸುಡುವ ಕ್ರಮ	,,
140 ಕೆಚಲಂಗದ ಸುಲೇಕ	೪೪
141 ಕೆಚ್ಚಲಂಗದ ಶೂಲ್ಯಕ	,,
142 ಹಾಲ ಸೆಕ್ಕರೆ	,,
143 ಹಾಲ ಸುಡುವ ರೀತಿಗಳೆರಡು	,,
144 ಸ್ವಾದುಪಾಕ	೪೫
145 7ದೊಂದು ಪ್ರಕಾರದ ಕೊಣಬು	,,
146 ಇದೊಂದು ಪಾಕ	,,
147 ಪಾರ್ವತೀಮತದ ರಸ	,,
148 ಕದಳೀ ಪನಸಫಲ ಪುಡೆಯ	೪೬
149 ಪಾನಸಾಮೃತ ಶೂಲ್ಯಕ	,,

	ವಿಷಯ	ಪುಟ		ವಿಷಯ	ಪುಟ
150	ಕದಂಬ ಭರಿತ	,,	155	ಇರುಪಲಕಾಯ ಪಾಕ	,,
151	ಇದೊಂದು ತಾಳಿಲ	೪೭	156	ಫಲಬುಂಜಿವು	,,
152	ಪಾನಸಾಮೃತ	,,	157	ಧೂಮಗರ್ಭಿತ ಯಿರುಪಲ ಶೂಲ್ಯಕ	,,
153	ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಪೂರಣ	,,	158	ಇರುಪಲ ಕೊಣಬು	೪೮
154	ಮಧುಸಾರಿಕೆ ಪಾನಸಾಮೃತ	,,			

ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಂ

ಭೀಮಸೇನಕೃತಂ

(ಅನ್ವಯಾರ್ಥಸಹಿತಕರ್ಣಾಟಕವ್ಯಾಖ್ಯಾನಂ)

ನಿವಸತ್ಸು ಪಾಂಡುಸೂನುಷು ವಿರಾಟನಗರೇ ಪುರಾ ಪವನಪುತ್ರಃ ।
ಚಕ್ರೇ ಪಿತುಃ ಪ್ರಸಾದಾತ್ತನ್ತ್ರಮಿದಂ ಸೂಪಕರಣಸ್ಯ ॥ ೧ ॥

ಟೀ॥ ಪುರಾ-ಪೂರ್ವದಲ್ಲಿ, ವಿರಾಟನಗರೇ-ವಿರಾಟನಗರದಲ್ಲಿ, ಪಾಂಡು ಸೂನುಷು-ಪಾಂಡು ಮಕ್ಕಳಾದ ಐವರು, ನಿವಸತ್ಸು-ಇರುತ್ತಿರಲಾಗಿ, ಪವನಪುತ್ರಃ-ಭೀಮಸೇನನು, ಪಿತುಃ ಪ್ರಸಾದಾತ್-ತಂದೆಯಾಗಿಹ ವಾಯುವಿನ ಪ್ರಸಾದದಿಂದ, ಸೂಪಕರಣಸ್ಯ-ಪಾಕ ಮಾಡುವ, ಇದಂತಂತ್ರಂ-ಈ ಶಾಸ್ತ್ರವನ್ನು, ಚಕ್ರೇ-ಮಾಡಿದನು.*

ಅವತರಣಿಕೆ॥ ಇನ್ನು ಎರಡೂವರೆ ಶ್ಲೋಕ ಪರಿಯಂತ ತನ್ನ ಶಾಸ್ತ್ರಮಾಡುವಕ್ರಮವ ಹೇಳುತ್ತಿದ್ದಾ(ನೆ)ನು.

ಪ್ರಥಮಂ ದ್ರುತಿಃ ಫಲನಾಂ ಘೃತತಕ್ರಪಯೋದಧಿವಿ(ಕಾರಂ)ಧಾನಂ ಚ।
ನವನೀತಕರಣಮೇಷಾಂ [1]ತಟಿವಿಶ್ರುತಿ ಸ್ವಾಪೂಪಕಾರಣಂಚ॥ ॥ ೨ ॥

ಟೀ॥ ಘೃತತಕ್ರಪಯೋದಧಿವಿಧಾನಂಚ-ತುಪ್ಪಮಾಡುವ, ಮಜ್ಜಿಗೆಮಾಡುವ, ಹಾಲು ಮಾಡುವ, ಮೊಸರು ಮಾಡುವ ಕ್ರಮವು, ಪ್ರಥಮಂ-ಮುಂಚೆ, ಫಲಾನಾಂ ದ್ರುತಿಃ-ಹಣ್ಣುಗಳು ದ್ರವಿಸುವ ಪ್ರಕಾರವು [ಬಳಿಕ] ಹೇಳಲ್ಪಟ್ಟಿತು. ಏಷಾಂ-ಹಿಂದೆ ಹೇಳಿದವುಗಳ, ನವನೀತಕರಣಂ-ಬೆಣ್ಣೆಯು ಮಾಡುವ ಸಂಸ್ಕಾರವು, [2]ವಿಶ್ರುತಿಸಿ. ಔಷಧಿಗಳಿಂದ ವಿಕರಿಸಿಗಟ್ಟಿಯಾಗಿದ್ದ ಪಾಲುಗಳಿಂದ, ಅಪೂಪಕರಣಂಚ-ಭಕ್ಷ್ಯಂಗಳ ಮಾಡುವು(ದೆ)ವೆಂಬ ಸಂಸ್ಕಾರವು. ಮತ್ತೆ,

* ಪೂರ್ವಕಾಲದಲ್ಲಿ ಪಾಂಡವರು ಅಜ್ಞಾತವಾಸದ ಅವಧಿಯನ್ನು ತೀರಿಸಲು ವಿರಾಟನಗರದಲ್ಲಿರುವಾಗ ಭೀಮಸೇನನು ತಂದೆಯಾದ ವಾಯುವಿನ ಅನುಗ್ರಹದಿಂದ ಈ ಸೂಪಕರಣತಂತ್ರವನ್ನು ಮಾಡಿದನು, ಎಂಬುದರಿಂದ ಈ ಗ್ರಂಥರಚನೆಯ ಕಾಲ, ಗ್ರಂಥ ಮತ್ತು ಗ್ರಂಥಕಾರನ ಹೆಸರು ಇವುಗಳು ಸೂಚಿತವಾಗುವುವು.

ಟೀಕಾಕಾರರು ಮುಂದಿನ ಶ್ಲೋಕಗಳ ಅವತರಣಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬರೆದಿರುವಂತೆ ಎರಡುವರೆ ಶ್ಲೋಕಗಳು ಇಲ್ಲ. ಎರಡು ಶ್ಲೋಕಗಳು ಮಾತ್ರ ಗ್ರಂಥಸ್ಥ ವಿಷಯ ಪ್ರತಿಜ್ಞಾವಾಕ್ಯರೂಪವಾಗಿವೆ. ಉಳಿದ ಅರ್ಧ ಶ್ಲೋಕವು ಬಿಟ್ಟುಹೋಗಿದೆ. ಟೀಕೆಯಲ್ಲಿ ಮೂಲದ ತ್ರುಟಿತಭಾಗದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿರುವ ಕೆಲವಂಶಗಳು ಕಾಣುತ್ತವೆ. ಇರುವ ಶ್ಲೋಕಗಳೂ ಅಶುದ್ಧವೂ ಅಪೂರ್ಣವೂ ಆಗಿವೆ. ಅವಶಿಷ್ಟವಾದ ಮೂಲಶ್ಲೋಕಗಳನ್ನೂ ಅಶುದ್ಧವಾದ ಟೀಕೆಯನ್ನೂ ನೋಡಿ "ಸಾಧಾರಣವಾಗಿ ಮೂಲಶ್ಲೋಕವು ಹೀಗಿರಬಹುದು" ಎಂದು ಊಹಿಸಿದ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಟೀಕೆಯ ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಬರೆದಿರುವ ಟಿಪ್ಪಣಿಯಲ್ಲಿ ಸೂಚಿಸಿರುತ್ತದೆ.

1 ತದ್ವಿಕೃತಿಭಿರಪೂಪಕರಣಂಚ. 2 ವಿಕೃತಿಭಿಃ.

ಫಲಕೃತಿಕಾಂಜಿ(ಕ)ತ ವ್ಯಂಜನಶಾಕಾವ್ಲ ಶಾಕನಿರ್ಮಾಣಮ್ |
ಪಾನಾಸ್ವಾದಕರನಿರ್ಲವಣೀಕರಣತಿಕ್ತಸಾರವಿರಹಾ ಚ ॥ ೩ ॥

[ಫಲಕೃತಕಾಂಜಿತ ಪಾನವ್ಯಂಜನಶಾಕಾವ್ಲಶಾಕನಿರ್ಮಾಣಂ |
[1]ಕ್ಲಿಷ್ಟಾನ್ನ ಸಾಧುಕರನಿರ್ಲವಣೀಕರಣತಿಕ್ತಸಾರವಿರಹೌ ಚ ॥]

ಟೀ॥ ಫಲ[2]ಕೃತಿಕಾಂ(ಜಿಕ)ಚಿತ ವ್ಯಂಜನಶಾಕಾವ್ಲಶಾಕನಿರ್ಮಾಣಂ–ಫಲಂಗಳ ಮಾಡುಹ, ಅಂಬಿಲದ ಪಾನ, ಉಪ್ಪಿನ ಶಾಕ, ಹುಳಿಯ ಶಾಕಂಗಳ ಮಾಡುವ, ಕ್ಲಿಷ್ಟಾನ್ನ ಸಾಧುಕರಣಂ–ಹಳಸಿ(ದ) ಹೋಗದ(ದಂತೆ)ವ ಮಾಡುಹ ನಿರ್ಲವಣೀಕರಣ ತಿಕ್ತಸಾರವಿರಹೌಚ ಉಪ್ಪು ಮಿಗಿಲಾದವಱ ಉಪ್ಪು ತೆಗೆ(ಹ)ಯೋಣ, ಕಹಿ ಮಿಗಿಲಾದವಱ ಕಹಿ ತೆಗೆ(ಹ)ಯೋಣ.*

(ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಮಾಂಸವ ಮಾಡುಹ, ಸಂಸ್ಕಾರಾಃ ಚ್ಛೈವ–ಎಂಬ ಈ ಸಂಸ್ಕಾರಗಳನ್ನು, ಸಮೀರಣಸುತಃ–ವಾಯುವಿನ ಮಗ ಭೀಮಸೇನನು, ಸಮಸ್ತ ಭುವನೋಪಕಾರಾಯ–ಸಮಸ್ತಲೋಕೋಪಕಾರಾ(ರಣಾ)ರ್ಥವಾಗಿ, ಇತ್ಯಾದಿ ಚಕ್ರೇ–ಇವು ಮೊದಲಾಗಿ ಮಾಡಿದನು.)

ಶಿಗ್ರುಮೂಲಸ್ಯ ಚೂರ್ಣೇನ ಮರ್ದಿತಂ ಪಾನಸಂ ಫಲಮ್ |
ದ್ರುತಂ ಸ್ಯಾತ್ಕಾದ(ಗ)ಲಂ ಪಕ್ವ ಫಲಮೌದುಂಬರತ್ವಚಾ ॥ ॥ ೪ ॥

ಟೀ॥ ಪಾನಸಂ ಫಲಂ–ಹಲಸಿನಹಣ್ಣು, ಶಿಗ್ರುಮೂಲಸ್ಯಚೂರ್ಣೇನ ಮರ್ದಿತಂ–ನುಗ್ಗೆಯ ಬೇರಿನ ಪುಡಿಯ ಸಂಗಡ ಮರ್ದಿಸಿ ಬಿಸಿಲಲ್ಲಿರಿಸಲು ಆ ಇರಿಸಿದಂಥಾದ್ದು, ದ್ರುತಂ ಸ್ಯಾತ್–ದ್ರವಿಸಿದುದಹುದು. ಪಕ್ವಂ ಕಾದಳಂ–ಹಣ್ಣಾದಂಥಾ ಬಾಳೆಯ ಹಣ್ಣು, ಔದುಂಬರತ್ವಚಾ–ಅತ್ತಿಯ [3]ತೊಪ್ಪೆಯಿಂದ ದ್ರವಿಸಿದುದಹುದು.‡

* ಇದ್ದ ಎರಡು ಶ್ಲೋಕಗಳ ಟೀಕೆಯು ಇಲ್ಲಿಗೆ ಮುಗಿಯಿತು. ಈ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ " 1. ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕರೆಗಿಸವುದು, 2. ವಸ್ತುರಸಮಿಶ್ರವಾದತುಪ್ಪ, 3. ಮಜ್ಜಿಗೆ, 4. ಹಾಲು 5. ಮೊಸರು, 6. ಬೆಣ್ಣೆ, 7. ಇವುಗಳನ್ನು ಗಟ್ಟಿಮಾಡಿದ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳು, 8. ಹಣ್ಣುಗಳ ಅಂಬಿಲದ ಪಾನಕ, 9. ಉಪ್ಪು ಕಾರ ಹುಳಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಹುಡಿ ಪಲ್ಯ, 10. ಹುಳಿ ಪಲ್ಯ, ಇವುಗಳ ರಚನೆ, 11. ಹಳಸಿದ ಅನ್ನವನ್ನು ಶುದ್ಧಮಾಡುವುದು, 12. ಉಪ್ಪು ಹೆಚ್ಚಾದ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಉಪ್ಪನ್ನು ತೆಗೆಯುವುದು, 13. ಕಹಿಯಾದ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಕಹಿಯನ್ನು ತೆಗೆಯುವುದು " ಇಷ್ಟು ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಭೀಮಸೇನನು ಲೋಕಹಿತಕ್ಕಾಗಿ ಹೇಳಿದನೆಂದು ಇರುವುದು. ಕೊನೆಯ ಮೂರು ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಹೇಳುವ ಶ್ಲೋಕವೂ ಟೀಕೆಯೂ ತ್ರುಟಿತವಾಗಿರಬಹುದು. ಇದಲ್ಲದೆ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಮಾಂಸವನ್ನು ಮಾಡುವ ಸಂಸ್ಕಾರವೂ ಟೀಕೆಯಲ್ಲಿ ಹೇಳಲ್ಪಟ್ಟಹಾಗೆ ಕಾಣುತ್ತದೆ. ಆ ವಿಷಯಕ್ಕೆ ಮೂಲವಿಲ್ಲ. ಟೀಕೆಯ ಪ್ರತೀಕದಲ್ಲಿರುವ ಮೂಲಶಬ್ದಗಳು ಇವು—

ಚಕ್ರೇಸಮೀರಣ ಸುತ...| ಇತ್ಯಾದಿ ಸಂಸ್ಕಾರಾಂ ಶ್ಚೈವ....| ಸಮಸ್ತಭುವನೋಪಕಾರಾಯ

† ಈ ಟೀಕೆಗೆ ಮೂಲವಿಲ್ಲ.

‡ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣನ್ನು ನುಗ್ಗೆಯ ಬೇರಿನ ಸಿಪ್ಪೆಯ ಚೂರ್ಣದೊಡನೆ ಅರೆದು (ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿಟ್ಟರೆ) ನೀರಾಗುವುದು. ಹಾಗೆಯೇ ಅತ್ತಿಯ ತೊಗಟೆಯ ಚೂರ್ಣದೊಡನೆ ಕಲಸಿದ ಬಾಳೆಯ ಹಣ್ಣೂ ನೀರಾಗುವುದು.

1 ಕ್ಲಿಷ್ಟಾನ್ನ ಸಾಧುಕರಣಂ ನಿರ್ಲವಣೀಕರಣತಿಕ್ತಸಾರವಿರಹೌ ಚ. 2 ಕೃತಕಾಂಜಿಕಪಾನ. 3 ತೊಗಲಿನಿಂದ.

ಪಕ್ವಂ ಕಪಿತ್ಥಂ ಲವಣಂ [1]ಲತಾಪೂ(ಷ್ಣಾ)ಷಾತಪೇ ಸ್ಥಿತಮ್ |
ತಾಳಮೂಲಸ್ಯ ಚೂರ್ಣೇನ ಪಕ್ವಂ [2]ಪಲಂ ಚದ್ರುತಿಂ ಸ್ಯಾತ್ ॥ ೫ ॥

ಟೀ॥ ಪಕ್ವಂ ಕಪಿತ್ಥಂ–ಹಣ್ಣಾದಂಥ ಬೇಲದ ಹಣ್ಣು, ಲವಣಂ–ಉಪ್ಪು, ಪೂಷಲತಾ–ಕುಂಬಳದ ಬಳ್ಳಿಯು, ಆತಪೇಸ್ಥಿತಂ–ಕೂಡಿ ಬಿಸಿಲಲ್ಲಿದ್ದಂಥಾದ್ದು, ದ್ರುತಂ ಸ್ಯಾತ್–ದ್ರವಿಸಿದುದಹುದು. ತಾಳಮೂಲಸ್ಯ ಚೂರ್ಣೇನ ಪಕ್ವಂ ತಾಳಪಲಂ ದ್ರುತಂ–ತಾಳಮರದ ಬೇರಿನ ಚೂರ್ಣದಿಂದ ಹಣ್ಣಾದ ತಾಳಹಣ್ಣು ದ್ರವಿಸಿದುದಹುದು.*

ಶೋಣಸ್ಯ ನಾಲಿಕೇರಸ್ಯ ಬಾಲಸ್ಯಾಂತರ್ಗತಂ ಜಲಮ್
ಸಕಲ್ಕಂ ಕ್ಷೋದಿತಂ ಮೇ(ಘ)ಟಂ ನಾದಮೂಲರಜೋದ್ಭವಮ್॥
ಸಮೇ(ಮಾ)ನ ಸರ್ಪಿಸ್ಸಂ(ಷಾ)ಯುಕ್ತಂ ಯದಿಸರ್ವಂ ಘೃತಂ ಭವೇತ್ ॥ ೬ ॥

ಟೀ॥ ತಿರುಕು ಸಾಲೆಯ ಬೇರಿನ ಚೂರ್ಣವ ಕೂಡಿಕೊಂಡು, ಕ್ಷೋದಿತಂ ಕಲ್ಕಂ–ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಮರ್ದಿಸಿ ವೊಳ್ಳಿಹ ಕಲ್ಕವಂಥಾದ್ದು. ಸಮೇನ ಸರ್ಪಿಸಂಯುಕ್ತಂ–ಸರಿಯಾಗಿದ್ದಂಥಾ ತುಪ್ಪದ ಕೂಡೆ ಕೂಡಲು ಪಟ್ಟುದಾದಡೆ, ಸರ್ವಂ ಘೃತಂ ಭವೇತ್–ಎಲ್ಲವೂ ತುಪ್ಪ ವಹುದು.†

ಚೂರ್ಣಂ ಬಕುಲಬೀಜಸ್ಯ [4]ಕ್ಷಿಪ್ತತೈಲಾಯಕಸ್ಸಮೇ|
ತೈಲಾವಶೇಷೇ [5]ಪಕ್ವಾತ್ ಘೃತಂ ಭವತಿ ತದ್ರುವ(ತ)ಮ್ ॥ ॥ ೭ ॥

ಟೀ॥ ಪಯಸಾ ಸಮೇ ತೈಲೇ–ಹಾಲಿಂಗೆ (ಸುಕ್ರೆಯನಿ) ಸರಿಯಾಗಿದ್ದಂಥಾ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ, ವಕುಳ ಬೀಜಸ್ಯ ಚೂರ್ಣೇನ–ವಕುಳ ಬೀಜದ ಚೂರ್ಣದಿಂದ, ಕ್ಷಿಪ್ತ್ವಾ–ಹಾಕಿ ಎಣ್ಣೆ ಉಳಿವ

*ಬೇಲದ ಹಣ್ಣಿನ ತಿರುಳನ್ನು ಉಪ್ಪುಸೇರಿಸಿ ಬಿಸಿಲಲ್ಲಿಟ್ಟರೆ ನೀರಾಗುವುದು. ಟೀಕೆಗೆ ಅನುಸಾರವಾಗಿ ಬೇಲದ ಹಣ್ಣಿಗೆ ಉಪ್ಪನ್ನ ಸೇರಿಸಿ ಬೂದಿಕುಂಬಳದ ಬಳ್ಳಿಯ ಚೂರ್ಣದೊಂದಿಗೆ ಕಲಸಿ ಬಿಸಿಲಲ್ಲಿಡಲು ನೀರಾಗುವುದು ಎಂದು ಅಭಿಪ್ರಾಯವಾಗುವುದು. ತಾಳಿಮರದ ಹಣ್ಣನ್ನು ತಾಳಿಮರದ ಬೇರಿನ ಚೂರ್ಣದೊಡನೆ ಕಲಸಿ (ಬಿಸಿಲಲ್ಲಿಟ್ಟರೆ) ಇಡಲು ಅದು ನೀರಾಗುವುದು.

ಮೂಲದಲ್ಲಿ " ಲತಾಪೂಷಾತಪೇ " ಎಂದು ಇದ್ದುದನ್ನು " ಪೂಷಲತಾ " ಎಂದು ಪ್ರತೀಕ ಹಿಡಿದಿದೆ. ಪೂಷಾ ಎಂದರೆ ಅಗುಳು ಶುಂಠಿ ಎಂದು ಓಷಧಿಕೋಶ ಪುಟ ೧೧೧ ರಲ್ಲಿ ಇದೆ. ಕುಂಬಳಬಳ್ಳಿ ಎಂಬ ಅರ್ಥವನ್ನು ಹುಡುಕಬೇಕು. ಆದುದರಿಂದ ಪ್ರಾಯಶಃ ಪೂಷಶಬ್ದವಿಲ್ಲದೆ ಮೂಲವು ಕೆಳಗಿನಂತೆ ಇರಬಹುದೆಂದು ತೋರುತ್ತದೆ—

" ಪಕ್ವಂ ಕಪಿತ್ಥಂ ಲವಣಮಿಲಿತಂ ಚಾತಪೇ ಸ್ಥಿತಂ".

† ಮೂಲವೂ ಟೀಕೆಯೂ ಸರಿಯಾಗಿಲ್ಲ. ಕೆಂದಾಳಿ ಸಿಹಿಯಾಳದ ನೀರನ್ನೂ ಸಮಾಂಶ ತುಪ್ಪವನ್ನೂ ಬೆರೆಸಿ ಕಿರುಕುಸಾಲೆಬೇರಿನ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಪಾಕಮಾಡಿದರೆ ಅದೆಲ್ಲವೂ ತುಪ್ಪವಾಗುವುದು.

1 ಲತಾಪೂಷಾತಪ್ಯೈರ್ಯುತಂ. 2 ತಾಲಫಲಂದ್ರುತಂ. 3 ಇಲ್ಲಿ ಮೂಲವೂ ಟೀಕೆಯೂ ಅಶುದ್ಧವಾಗಿವೆ. 4 ಕ್ಷಿಪ್ತ್ವಾತೈಲೇಪಯಸ್ಸಮೇ. 5 ಪಕ್ವೇತು.

ಹಾಗೆ ಕಾಸುತ್ತಂ ಇರಲು, ತದ್ಧ್ರುವ(ದ್ರುತಂ) ಘೃತಂ ಭವತಿ-ಆ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಾಗಿ (ನಿಶ್ಚಯ ವಾಗಿ) ತುಪ್ಪವಹುದು.*

ಷೋಡಶಾಂಶಂ ಲಶುನಂ ಚೂರ್ಣಂ ಪುನ್ನಾಗಫಲಸಾಮಿತಮ್ |
ಶರ್ಕರಾಂ ನ್ಯಸ್ಯ ಪಚೇತ್[1] .. .. || ೮ ||

ಟೀ|| ಹದಿನಾರರೊಳಗೆ ಒಂದ ಭಾಗ ಉಳ್ಳಿಯ ಚೂರ್ಣ, ಪುನ್ನಾಗ ಫಲಸಂಮಿತಂ-ಸುರಹೊನ್ನೆ ಕಾಯನ್ನೂ, ಹೂವನ್ನೂ, [2]ಶರ್ಕರಾನ್ಯಸ್ಯೆ ಪಚೇತ್-ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯೊಳಗಿಕ್ಕಿ ಅಡುವುದು.†

ಮುದ್ಗಬಿ(ನ್ನ)ೀಜಸ್ಯ ಮುಂಡೇನ ಷಷ್ಟಾಂಶೇನ ಘೃತಂ ಶೃತಂ |
ಸಾಷ್ಟರಮ್ಭಾಫಲಂ ಸರ್ಪಿಃ (ಪಚೇತ್) [3]ಪ್ರಸ್ಥದ್ವಯಂ ಸರ್ವೇ || ೯ ||

ಟೀ|| ಷಷ್ಟಾಂಶೇನ ಮುದ್ಗಭಿಂ(ಜ)ನಸ್ಯ ಮುಂಡೇನ-ತುಪ್ಪ(ದ)ವ ಎಂಟು ಮಡಿಯಾಗಿದ್ದ ಹೆಸರಕಟ್ಟಿನ ಸಂಗಡ, ಸಾಷ್ಟರಂಭಾಫಲಂ-ಎಂಟು ಬಾಳೆಯಹಣ್ಣು ಸಹಿತವಾಗಿ(ದ್ದ) ಅಡಲುಪಟ್ಟಂಥಾ ತುಪ್ಪವು, ಸರ್ಪಿಃಪ್ರಸ್ಥದ್ವಯಂಸರ್ವೇ-ಒಬ್ಬಳ್ಳೆ ತುಪ್ಪವು ಮತ್ತೊಬ್ಬಳ್ಳ ತುಪ್ಪವಹುದು.‡

ಶೃತೇತು ಮಹಿಷೀಕ್ಷೀರೇ ಚತುರ್ಭಾಗಾವಶೇಷಿತೇ |
ತುಲ್ಯಾಜ್ಯೇ ಕರ್ಣಿಕಾರಸ್ಯ ಪುಷ್ಪೈಃ ಪಕ್ವೇ(ಕ್ವ)ಘೃತಂ ಭವೇತ್ || ೧೦ ||

ಟೀ|| (ಭವತಿಘೃತಂ) ಚತುರ್ಭಾಗಾವಶೇಷಿತೇ-ನಾಲ್ಕು ಭಾಗದೊಳಗೆ ಒಂದು ಭಾಗ ಉಳುಹಲ್ಪಟ್ಟಂಥ, (ಕರ್ಣಿಕಾರಸ್ಯ) ಶೃತೇ ಮಹಿಷೀಕ್ಷೀರೇ (ಪಕ್ವೇ)-ಕಾದಿದ್ದಂಥಾ ಎಮ್ಮೆಯ

* ಸಮಾಂಶವಾಗಿ ಹಾಲನ್ನೂ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿ ಬಕುಳಬೀಜದ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಎಣ್ಣೆಯುಳಿಯುವವರೆಗೆ ಕಾಸಿದರೆ ಅದು ತುಪ್ಪವಾಗುವುದು. ಇಲ್ಲಿಯಮೂಲವು ಸರಿಯಾಗಿಲ್ಲ. ಟೀಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಕುಳವೆಂಬುದಕ್ಕ ಬಕುಳ ಎಂದೇ ಅರ್ಥಬರೆದಿದೆ.

ಬಕುಳವಂದರೆ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಪಗಡೆಹೂ ಅಥವಾ ಬಾಗಡೆಹೂ ದಕ್ಷಿಣಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ರೆಂಜೆಹೂವೆಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಚಕ್ರಾಕಾರವಾಗಿ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ತೂತು ಇದ್ದು ಉರುಟಾಗಿರುವ ಹೂವನ್ನು ದಾರದಲ್ಲಿ ಪೋಣಿಸಿ ವರಣಮಾಲಿಕೆಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಒಣಗಿದರೂ ಸುವಾಸನೆ ಅಳಿಯದ ಹೂವಿದು. ಇದರ ಬೀಜದತಿರುಳನ್ನು ದನಗಳ ಗಂಟಲೊಳಗೆ ಕಫವಿಕಾರದಿಂದ ಉಂಟಾಗುವ ಬಾವಿಗೆ ಹಚ್ಚುತ್ತಾರೆ. ಈ ಬೀಜವು ಅತ್ಯುಷ್ಣವೀರ್ಯವುಳ್ಳದೆಂದು ತೋರುತ್ತದೆ. ಈ ಬೀಜವನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಾಯಿಸಿದ ತುಪ್ಪದ ಉಪಯೋಗದಲ್ಲಿ ಜಾಗರೂಕತೆಯಿಂದಿರಬೇಕು.

† ಇದಕ್ಕೆ ಮೂಲದಲ್ಲಿ "ಷೋಡಶಾಂಶಂ ಲಶುನಚೂರ್ಣ" ಎಂಬ ಎರಡು ಶಬ್ದಗಳುಮಾತ್ರ ಇದೆ.

‡ ಇಲ್ಲಿ ಮೂಲವೂ ಟೀಕೆಯೂ ಅಸಂಬದ್ಧವಾಗಿವೆ. ಟೀಕೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಷ್ಟಾಂಶ ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಎಂಟುಮಡಿ ಎಂದು ಅರ್ಥಬರೆದಿದೆ. ಷಷ್ಟಾಂಶವೆಂದರೆ ಆರನೆಯ ಒಂದಂಶವೆಂಬುದು ಸರಿಯಾದ ಅರ್ಥವು. ಆದರೆ, ಎಷ್ಟರಂಶದಲ್ಲಿ ಆರನೆಯಂಶವೆಂದು ತಿಳಿಯುವುದಿಲ್ಲ. ಷಷ್ಟಾಂಶ ಎಂಬುದನ್ನು ಸಾಷ್ಟಾಂಶವೆಂದು ತಿದ್ದಿ ಒಂದು ಪ್ರಸ್ಥ ತುಪ್ಪಕ್ಕೆ ಎಂಟು ಪ್ರಸ್ಥ ಹೆಸರುಕಟ್ಟನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಎಂಟು ಬಾಳೆಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕಿವುಚಿಹಾಕಿ ಕಾಯಿಸಿದರೆ ಎರಡು ಪ್ರಸ್ಥ ತುಪ್ಪವಾಗುವುದು ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು.

1 ಇಲ್ಲಿಮೂಲವೇ ಬಿಟ್ಟುಹೋಗಿದೆ. 2 ಶರ್ಕರಾಂ ನ್ಯಸ್ಯ. 3 ಪ್ರಸ್ಥದ್ವಯಂಭವೇತ್.

ಹಾಲಿನಲಿ ಅಡಲುಪಟ್ಟಂಥಾದ್ದು. ತುಲ್ಯಾಜ್ಯೇ-ಹಾಲಿನ ಸರಿಯ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ, ಪಕ್ವೇ-ಅಡಲು(ಪಟ್ಟಂಥಾ), ಕರ್ಣಿಕಾರಸ್ಯ ಪುಷ್ಪೈಃ-ಬೆಟ್ಟದಾವರೆಯ ಪುಷ್ಪಗಳಿಂದ, ಘೃತಂ ಭವೇತ್-ತುಪ್ಪವಹುದು.*

ತುಲ್ಯಾಜ್ಯತೈಲಂ ಬಕುಲಬೀಜಯುಕ್ತಂ ಘೃತಂ [ಭವೇತ್] || ೧೧ ||

ಟೀ|| ವಕುಳಬೀಜ ಸಂಯುಕ್ತಂ-ಹಾಲಿಂಗೆ ಸರಿಯಾಗಿದ್ದಂಥಾ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ, ವಕುಳಬೀಜಸ್ಯ ಚೂರ್ಣಂ-ವಕುಳಬೀಜದ ಚೂರ್ಣವನ್ನು, ಕ್ಷಿಪ್ತ್ವಾ-ಹಾಕಿ, ಎಣ್ಣೆಯುಳಿಯ ಹರಿಯು ಕಾಸುತಂ ಇರಲು, ಘೃತಂ ಭವತಿ (ತದ್ಧ್ರುವಂ)-ಎಣ್ಣೆಯೆಲ್ಲಾ ನಿಶ್ಚಯವಾಗಿ ತುಪ್ಪವಹುದು.†

[ಟೀ|| ವಕುಳ ಬೀಜವನು ಕೂಡಿಕೊ[ಂಡು]ಸರಿಯಾದ ತುಪ್ಪವನುಳ್ಳ ಎಣ್ಣೆ, ಘೃತಂ ಭವೇತ್-ತುಪ್ಪವಹದು.]‡

[1]ಸಂಕ್ಷುದ್ಯ ಬಾದರಂ ಪತ್ರಂ ಪಯಸಾ ಭಾವಯೇನ್ಮುಹುಃ |
ಬಕುಳಬೀಜಯುಕ್ತಂ ಚ.......... || ೧೨ ||

ಪುನಸ್ತತ್ಪಯಸಾಪಿಷ್ಟ್ವಾ ಶೋಷಯೇದ್ಗುಳಿಕಾಕೃತೀಃ |
ತೇನ ಸಂಕ್ಷೋದಿತಂ ತೋಯಂ ತಕ್ರಂ ಭವತಿ ತತ್ಕ್ಷಣಾತ್ || ೧೩ ||

ಟೀ|| ಬಾದರಂ ಪತ್ರಂ ಸಂಕ್ಷುದ್ಯ-ಯಲಚೆಯ ಎಲೆಯನ್ನು ಮರ್ದಿಸಿ, ಪಯಸಾಮುಹುರ್ಭಾವಯೇತ್-ಹಾಲಿನಿಂದ ಅಡಿಗಡಿಗೆ ಭಾವಿ[ಸಬೇಕು](ಸಿ), ತತ್-ಆಕಲ್ಕವನು, ಪಯಸಾ ಪಿಷ್ಟ್ವಾ-ಮಾರಳಿ ಹಾಲಿನಲಿ ಅರೆದು, ಗುಳಿಕಾಕೃತೀಃ ಶೋಷಯೇತ್-ಗುಳಿಗೆ ಮಾಡಿ ಒಣಗಿ

* ನಾಲ್ಕನೆಯ ಒಂದಂಶವುಳಿಯುವಹಾಗೆ ಎಮ್ಮೆಯಹಾಲನ್ನು ಕಾಯಿಸಿ ಹಾಲಿನಷ್ಟೇ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಬೆಟ್ಟದಾವರೆಯ ಹೂವನ್ನು ಹಾಕಿ ಪಾಕಮಾಡಿದರೆ ತುಪ್ಪವಾಗುವುದು. ಹಾಲಿಗೆ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕಾಯಿಸಿದರೆ ಪಾಕವಾಗುವಾಗ ತುಪ್ಪವಾಗುವುದು ಸ್ವಾಭಾವಿಕವಾಗಿರಲು ಬೆಟ್ಟದಾವರೆ ಹೂವನ್ನು ಹಾಕುವುದರ ಪ್ರಯೋಜನವು ವಿಚಾರಣೀಯವು.

† ಎಣ್ಣೆಯನ್ನೂ ತುಪ್ಪವನ್ನೂ ಸಮಭಾಗವಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ ಬಕುಲಬೀಜದ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಾಯಿಸಿದರೆ ತುಪ್ಪವಾಗುವುದು. ಟೀಕೆಯಲ್ಲಿ "ತದ್ಧ್ರುವಂಘೃತಂ ಭವತಿ" ಎಂಬ ಪ್ರತೀಕ ಕಾಣುವುದರಿಂದ ತುಲ್ಯಾಜ್ಯ ಇತ್ಯಾದಿ ಪದ್ಯದಉತ್ತರಾರ್ಧವು ಬಿಟ್ಟುಹೋದಹಾಗೆ ಕಾಣುವುದು.

ಟೀಕೆಯಲ್ಲಿ "ಹಾಲಿಂಗೆ ಸರಿಯಾಗಿದ್ದಂಥ ಎಂಣೆಯಲ್ಲಿ" ಎಂದು ಅರ್ಥ ಬರೆಯುವುದಕ್ಕೆ ಕಾರಣವು ತಿಳಿಯುವುದಿಲ್ಲ. ಹಾಲು ಎಣ್ಣೆಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕಾಯಿಸಿದರೆ ಎಣ್ಣೆಯೇ ಉಳಿಯುವುದು. ಎಣ್ಣೆಯನ್ನೂ ತುಪ್ಪವನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿ ಕಾಯಿಸಿದರೆ ಅದನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯೆಂದಾಗಲೀ ತುಪ್ಪವೆಂದಾಗಲೀ ಹೇಳಬಹುದು. ಈ ಘೃತತೈಲಗಳ ಸಂಯೋಗಕ್ಕೆ ಯಮಕವೆಂದು ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಹೆಸರಿದೆ. ಈ ಯೋಗದಲ್ಲಿ ಚೂರ್ಣದ ಪ್ರಯೋಜನವು ತಿಳಿಯುವುದಿಲ್ಲ.

‡ ಈ ಟೀಕೆಗೆ ಮೂಲವಿಲ್ಲ. ಇಲ್ಲಿಗೆ ಒಂದನೆಯ ಘೃತವಿಧಾನವು ಮುಗಿಯಿತು. ಮುಂದೆ ತಕ್ರವಿಧಾನವು ಹೇಳಲ್ಪಡುವುದು.

1 ಇದು ಮುಂದೆ ಹೇಳುವ ಮಜ್ಜಿಗೆಯ ಕ್ರಮಕ್ಕೆ ಸೇರಿದುದು—ಆದುದರಿಂದ ಎರಡು ಪದ್ಯಗಳನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿದೆ.

[ಸಬೇಕು]ಸಿ, ತೇನ ಸಂಕ್ಷೋದಿತಂ ತೋಯಂ-ಅದರಿಂದಕದಡಿಸಿಕೊಂಡ ಉದಕವು, ತತ್ಕ್ಷಣಂ ತಕ್ರಂ ಭವತಿ-ಆಕ್ಷಣ ಮಜ್ಜಿಗೆಯಹುದು.*

ತ್ರಿಪಕ್ವಾಮಲಕಂ[1] ಕ್ಷೀರೇ ಭಾವಿತಂ ಗುಳಿಕಾಕೃತಿ।
ಯವಾರವಾನ್ನಿಕ್ಷಿಪ್ಯ[2] ಯವಾಗೂಂ ಕ್ಷೀರತಾನ್ನಯೇತ್ ॥ ೧೪ ॥

ಟೀ॥ ತ್ರಿಃಕ್ಷೀರೇ ಭಾವಿತಂ-ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಮೂರು ಬಾರಿ ಭಾವಿಸಲು ಪಟ್ಟಂಥಾ ಪಕ್ವಾಮಳಕಂ-ಹಣ್ಣಾದ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯನು, ಗುಳಿಕಾಕೃತಿ ಕೃತ್ವಾ-ಗುಳಿಗೆಯಾಕಾರವಾಗಿ ಮಾಡಿ, ಯವಾಗ್ವಾಂ ನಿಕ್ಷಿಪ್ಯ-ಗಂಜಿಯಲಿ(ಕ್ಕೆ)ಕ್ಕಿ, ಯವಾಗೂಂಕ್ಷೀರತಾನ್ನಯೇತ್-ಗಂಜಿಯನ್ನು ಹಾಲು ಮಾಡುವುದು.†

ಕಪಿತ್ಥಮಾಂಸೇ ಪಯಸಾ ಮಾಹಿಷೇಣ ತು ಪೇಷಿತೇ।
ಸಪ್ತಕೃ[3]ತ್ವಶ್ಚತೇನೈವ ಭಾವಿತೇ ಗುಳಿಕಾಕೃತೇ।
ಛಾಯಾ ಶುಷ್ಕಂ ಜಲೇಕ್ಷಿಪ್ತಂ ಕ್ಷೀರಂ ಭವತಿ ತಜ್ಜಲವ್ ॥ ೧೫ ॥

ಟೀ॥ ಕಪಿತ್ಥಮಾಂಸೇ-ಬೇಲದ ಹಣ್ಣ ತಿರುಳ, ಮಾಹಿಷೇಣ ಪಯಸಾ ಪೇಷಿತೇ-ಎಮ್ಮೆಯ ಹಾಲಿನಿಂದ ಅರೆಯಲ್ಪಟ್ಟುದಾಗಿ ಇರಹರಿಯಲು, ಸಪ್ತಕೃತ್ವಶ್ಚತೇನೈವ ಭಾವಿತೇ ಗುಳಿಕಾಕೃತೇ-ಏಳು ಬಾರಿ ಹಾಲಿನಿಂದ ಭಾವಿಸಿ ಗುಳಿಗೆಯಾಗಿ ಮಾಡಿ. ಛಾಯಾಶುಷ್ಕಂ ಜಲ ಕ್ಷಿಪ್ತಂ-ಗುಳಿಗೆಯ ನೆಳಲಲಿ ಆರಿಸಿ ನೀರಲಿ ಹಾಕಲು ಪಡುತಂ ಇರ(ಹರಿಯ)ಲು, ತಜ್ಜಲಂ ಕ್ಷೀರಂಭವತಿ-ಆ ಉದಕವೆಲ್ಲ ಹಾಲಹುದು.‡

ಕತಕಕ್ಷೋದಸಂಯುಕ್ತಂ ಕ್ಷೀರಂ ಸಲಿಲತಾಂ ವ್ರಜೇತ್ ॥ ೧೬ ॥

ಟೀ॥ ಚಿಲ್ಲಗೊ(ಗೂ)ಟ್ಟೆಯ ಕೂಡಿಕೊಂಡಿದ್ದಂಥಾ ಹಾಲು ಸಲಲಿತಾಂ ವ್ರಜೇತ್-ಉದಕ(ತ್ವ)ತನವನೆಯ್ದುವುದು.§

---

* ಎಲಚಿಮರದ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಚೂರ್ಣಮಾಡಿ ಹಾಲಿನಿಂದ ಅನೇಕಸಾರಿ ಭಾವನೆಮಾಡಬೇಕು. (ಚೂರ್ಣವನ್ನು ದ್ರವದಲ್ಲಿ ಕಲಿಸಿ ಒಣಗಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಭಾವನೆಯೆಂದು ಹೆಸರು) ಪುನಃ ಆ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಅರೆದು ಗುಳಿಗೆಮಾಡಿ ಒಣಗಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವುದು (ಬೇಕಾದಾಗ) ಆ ಗುಳಿಗೆಯನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕದಡಿದರೆ ಆ ನೀರು ಕೂಡಲೇ ಮಜ್ಜಿಗೆಯಾಗುವುದು.

ತಕ್ರವಿಧಾನಯೋಗವಿದೊಂದೇ. ಮುಂದೆ ಕ್ಷೀರವಿಧಾನವು ಹೇಳಲ್ಪಡುವುದು.

† ನೆಲ್ಲಿಯ ಹಣ್ಣನ್ನು ಬೀಜ ತೆಗೆದು ಅರೆದು ಮೂರುಸಾರಿ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಭಾವನೆಮಾಡಿ ಗುಳಿಗೆ ಮಾಡಿ (ಒಣಗಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡು) ಈ ಗುಳಿಗೆಯನ್ನು ಗಂಜಿಯಲ್ಲಿ ಕದಡಿದರೆ ಆ ಗಂಜಿಯು ಹಾಲಾಗುವುದು.

‡ ಬೇಲದ ಹಣ್ಣಿನ ತಿರುಳನ್ನು ಎಮ್ಮೆಯಹಾಲಿನಿಂದ ಅರೆದು ಏಳುಸಾರಿ ಎಮ್ಮೆಯ ಹಾಲಿನಿಂದಲೇ ಭಾವನೆಮಾಡಿ ಪುನಃ ಅರೆದು ಗುಳಿಗೆಮಾಡಿ ನೆಳಲಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಬೇಕಾದಾಗ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕದಡಿದರೆ ಆ ನೀರು ಹಾಲಾಗಿ ಪರಿಣಮಿಸುವುದು.

§ ಹಾಲಿಗೆ ಚಿಲುಬೀಜದ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ಹಾಕಿದರೆ ಆ ಹಾಲು ನೀರಾಗಿ ಪರಿಣಮಿಸುವುದು. ಈ ನೀರಿಗೆ ಬಿಳಿಯೆಕ್ಕೆಯ ಬೇರಿನ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ಹಾಕಿದರೆ ಆ ನೀರು ಹಾಲಾಗಿ ಪರಿಣಮಿಸುವುದು. ಆ ಹಾಲನ್ನೇ ಬಿಸಿಲಲ್ಲಿಟ್ಟರೆ ಮೊಸರಾಗುವುದು. "ಘೃತ ತಕ್ರಪಯೋದಧಿ ವಿಧಾನಂಚ"ಎಂಬ ಪ್ರತಿಜ್ಞಾ ಪದ್ಯದಂತೆ ಪಯೋವಿಧಾನವಾದ ಮೇಲೆ ದಧಿ ವಿಧಾನವೇ ಇದೆ ಜಲ ವಿಧಾನವಿಲ್ಲ. ಆದರೂ ನೀರನ್ನು ಹಾಲು ಮಾಡುವುದನ್ನು ಹೇಳುವ ಪ್ರಸಂಗದಲ್ಲಿ ಅದರ ವಿರುದ್ಧವಾದ ಹಾಲನ್ನು ನೀರು ಮಾಡುವ ಕ್ರಮವನ್ನೂ ಕೂಡ ಹೇಳಿದೆ ಎಂದು ತಿಳಿಯಬೇಕು.

---

1 ತ್ರಿಃ ಪಕ್ವಾಮಲಕಂ. 2 ಯವಾಗ್ವಾಂ ನಿಕ್ಷಿಪೇತ್ತಚ್ಚ. 3 ತ್ವಶ್ಚತೇನೈವ.

ಶ್ವೇತಾರ್ಕಮೂಲಸಂಯೋಗಾತ್ ತದೇವ ಕ್ಷೀರತಾಂ ವ್ರಜೇತ್ ।
ತದೇವ ದಧಿತಾಂ ಯಾತಿ ಕ್ಷೀರಂ ಸ್ಥಾಪಿತಮಾತಪೇ ॥ ೧೭ ॥

ಟೀ॥ ತದೇವ-ಆ ನೀರೆಲ್ಲವೂ ಶ್ವೇತಾರ್ಕಮೂಲಸಂಯೋಗಾತ್-ಬಿಳಿಯೆಕ್ಕೆಯ ಬೇರಿನ ಕೂಟದಿಂದ, ಕ್ಷೀರತಾಂ ವ್ರಜೇತ್-ಕ್ಷೀರತನವನೆಯ್ದುವುದು. ತದೇವ ಕ್ಷೀರಂ-ಆ ಹಾಲೇ, ಆತಪೇ ಸ್ಥಾಪಿತಂ-ಬಿಸಿಲೊಳಗಿರಿಸಲ್ಪಟ್ಟಂಥಾದ್ದು, ದಧಿತಾಂಯಾತಿ-ಮೊಸರುತನವನೆಯ್ದುವುದು.

ಸ್ಕೃತಃ(ಸಪ್ತಕೃತ್ವಃ)ಕಪಿತ್ಥಾಮ್ಲಂ ಭಾವಯೇತ್ ಪಯಸಾ[ಥತತ್]
ಯವಾಗ್ವಾನ್ಯಪಿ ಶೀತಲೇ ಕಾಲೇನ ದಧಿತಾಂ ವ್ರಜೇತ್[1] ॥ ೧೮ ॥

ಟೀ॥ (ಹೊತ್ತಿನಿಂದ ಮೊಸರುತನವನೆಯ್ದುವುದಕ್ಕೆ ದೆಸೆ ನಿಹಿತ ಯುಕ್ತೇನ ಕಾಲೇನ ದಧಿತಾಂ ವ್ರಜೇತ್) ಕಪಿತ್ಥಾಮ್ಲಂ-ಬೇಳಲಕಾಯ ಹುಳಿಯನು, ಪಯಸಾ-ಹಾಲಿನಿಂದ, ಸಪ್ತಕೃತ್ವಃ(ದ್ವಾ)ಭಾವಯೇತ್-ಏಳು ಬಾರಿ ಭಾವಿಸುವುದು. ಅಥ-ಅನಂತರದಲ್ಲಿ, ತತ್-ಆ ಬೇಲದಹುಳಿಯನು, ಪುರಾಣತಂಡುಲೋದ್ಭೂತಯವಾಗ್ವಾಂ-ಹಳೆಯಕ್ಕಿಯಲ್ಲಿ ಆದ ಗಂಜಿಯಲ್ಲಿ, ನ್ಯಸ್ಯ-ಇರಿಸಿ, ಶೀತಳದೇಶೇ ನಿಹಿತಂ-ಶೈತ್ಯದೇಶದಲ್ಲಿ ಹೂಳಲ್ಪಟ್ಟಂಥಾ ಹುಳಿಯು, ತೇನಕಾಲೇನ-ಎಲ್ಲಾ ಹಾಲು ಮೊಸರಾಗುವ ಹೊತ್ತಿನಲಿ, ದಧಿತಾಂ ವ್ರಜೇತ್-ಮೊಸರುತನವನೆಯ್ದುವುದು.*

ಅಮ್ಲಿಕಾಚೂರ್ಣಮಷ್ಟಾಂಶಂ ಆದಾ[ಧಾ]ಯ ಮಥಿತೇ ಖನೇತ್ ।
ಆದ್ರಾರ್ಸು ಸಿಕತಾಸ್ವೇತತ್ ಕಾಲೇನ ದಧಿತಾಂ ವ್ರಜೇತ್ ॥ ೧೯ ॥

ಟೀ॥ ಅಷ್ಟಾಂಶಮಾಮ್ಲಿಕಾಚೂರ್ಣಂ-ಎಂಟರೊಳಗೆ ಒಂದು ಭಾಗ ಹುಳುಕುರೆಯ ಚೂರ್ಣವನು ನೀರಿಲ್ಲದೆ ಕಡೆದ ಮಜ್ಜಿಗೆಯಲ್ಲಿ, ಆಧಾಯ-ಇಕ್ಕಿ ಆದ್ರಾರ್ಸುಸಿಕತಾಸ್ವೇತತ್-ನೆನೆದ ಮಳಲಿನಲ್ಲಿ ಹೂಳುವುದು, ಕಾಲೇನ ದಧಿತಾಂ ವ್ರಜೇತ್-ಹೊತ್ತಿನಿಂದ ಮೊಸರುತನವನೆಯ್ದುವುದು.†

---

* ಇದರ ಮೂಲವು ಪೂರ್ಣ ಅಶುದ್ಧವಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಟೀಕೆಯನ್ನನುಸರಿಸಿ ಕೆಳಗೆ ತಿದ್ದಿ ಬರೆದಿದೆ. ಬೇಲದ ಕಾಯಿಯ ತಿರುಳನ್ನು ಹಾಲಿನಿಂದ ಏಳು ಸಾರಿ ಭಾವನೆಮಾಡಿ ಹಳೆಯ ಅಕ್ಕಿಯ ಗಂಜಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ತಣ್ಣಗಾದಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಹೂತರೆ ಹಾಲು ಮೊಸರಾಗಲಿಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಆ ಗಂಜಿಯು ಮೊಸರಾಗುವುದು.

† ನೀರು ಹಾಕದೆ ಕಡೆದ ಮಜ್ಜಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಎಂಟನೆಯ ಒಂದಂಶದಷ್ಟು ಹುಳು ಕುಡಿಯ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಒದ್ದೆಯಾದ ಮರಳಿನಲ್ಲಿ ಹೂತಿಟ್ಟರೆ ಸಾಧಾರಣ ಒಂದು ಜಾವದೊಳಗೆ ಆ ಮಜ್ಜಿಗೆಯು ಮೊಸರಾಗುವುದು.

ಅಮ್ಲಿಕಾ=ಹುಳಿಹತ್ತಿ ಎಂದು ಓಷಧಿ ಕೋಶದಲ್ಲಿದೆ.

ಅಷ್ಟಾಂಶ ವೆಂದರೆ ಎಂಟುಪಾಲು ಎಂದು ಅರ್ಥವಾಗುವುದು. ಅಷ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿದರೆ ದ್ರವವೇ ಇಲ್ಲದೆ ಹೋದೀತೆಂದು ಟೀಕೆಯಲ್ಲಿ "ಎಂಟರೊಳಗೆ ಒಂದು ಭಾಗ" ಎಂದು ಅರ್ಥ ಬರೆದಿದೆ.

ಇಲ್ಲಿಗೆ ದಧಿ ವಿಧಾನಯೋಗವು ಮುಗಿಯಿತು ಮುಂದೆ ನವನೀತಕರಣವು ಹೇಳಲ್ಪಡುವುದು.

---

1 ಸಪ್ತಕೃತ್ವಃ ಕಪಿತ್ಥಾಮ್ಲಂ ಭಾವಯೇತ್ಪಯಸಾಥ ತತ್ । ಪುರಾಣತಂಡುಲೋದ್ಭೂತ ಯವಾಗ್ವಾಂ ನ್ಯಸ್ಯ ಶೀತಲೇ ॥ ದೇಶೇ ನಿಹಿತಮೇತಚ್ಚ ಕಾಲೇನ ದಧಿತಾಂ ವ್ರಜೇತ್ ॥

ಕುಂಡಲೀಮೂಲಚೂರ್ಣಸ್ಯ ಕ್ಷೀರೌ [ಕ್ಷೇಪಾತ್] ತಕ್ರಂ ಭವೇದ್ದಧಿ ।

ಟೀ॥ ಯಸಗದ ಬೇರ ಚೂರ್ಣ ಹಾಕುವುದರಿಂದ ಮಜ್ಜಿಗೆ ಮೊಸರಹುದು.

ತೈಲಪ್ರಸ್ಥಂ ಮಧೂಚ್ಛಿಷ್ಟ(ಂ) ದ್ವಿನಿಷ್ಕೇನ[1] ಯುತಂ ಶ್ರುತಂ ।
ನಿಹಿತಮಾತ್ರೇ ಯಾ ಭೂಭಾಗೇ[2] ಪ್ರಯಾತಿ ನವನೀತತಾಂ ॥ ೨೦ ॥

ಟೀ॥ ಮಧೂಚ್ಛಿಷ್ಟ(ಂ) ದ್ವಿನಿಷ್ಕೇ(ಣ)ನಯುತಂ-ಎರಡು ತೂಕ [ಜೇನ] ಮೇಣವನು ಕೂಡಿಕೊಂಡು ಇದ್ದಂಥಾ ತೈಲ ಪ್ರಸ್ಥಂ-ಒಬ್ಬಳ್ಳ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಸಲ್ಪಟ್ಟಂತಹುದು, ನಿಹಿತ ಮಾತ್ರೇಣ(ಯಾ) ಭೂಭಾಗೇ-ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಅಗೆದು ಹೂಳದ ಮುಂಚಿತವಾಗಿ, ನವನೀತತಾಂ ಪ್ರಯಾತಿ-ಬೆಣ್ಣೆ ತನವನೆಯ್ದುವುದು.*

ಮರೀಚಿರಸಸಂಮಿಶ್ರಂ [3]ದ್ರಷ್ಟವ್ಯಂ ದಧಿಸರ್ಪಿಷಾ ॥ ೨೧ ॥
[4]ಕುಂಡಲ್ಯಾಂ ವಿಂಶತಿದಲ್ಯೈಃ ಪ್ರಸ್ಥಂ [5]ಕ್ಷೀರಶ್ರುತಂ ಘೃತಂ ।
ಕುಲ್ಮಾಷಮಿಶ್ರಂ ತಪ್ತಸ್ಯ ಸರ್ಪಿಷಾ ಪೂರ್ವವತ್ಪಚೇತ್ ॥ ೨೨ ॥

ಟೀ॥ ಮರೀಚಿರಸಸಂಮಿಶ್ರಂ ದಧಿ-ನುಗ್ಗೆಯರಸವನು ಕೂಡಿಕೊಂಡಿದ್ದಂಥಾ ಮೊಸರು ಸರ್ಪಿಷಾ ಭ್ರಷ್ಟವ್ಯಂ-ಸರಿಯಾಗಿದ್ದಂಥಾ ತುಪ್ಪದ ಕೂಡೆ [6]ಬೇಡಿದುದು ಪ್ರಸ್ಥಂ ಕ್ಷೀರಂ-ಒಬ್ಬಳ್ಳ ಹಾಲು ಕುಂಡಲ್ಯಾ ವಿಂಶತಿದಲ್ಯೈಃ-ಯಸಗದಎಲೆ ಇಪ್ಪತ್ತರಿಂದ, ಶೃತಂ-ಕಾಸಲು ಪಟ್ಟುದು, ಘನಂ-

* ಇಲ್ಲಿ ಮೂಲವೂ ಟೀಕೆಯೂ ಸರಿಯಾಗಿಲ್ಲ. ಮೂಲದಲ್ಲಿರುವ ನಿಷ್ಕ ಶಬ್ದಕ್ಕೆ ಟೀಕೆಯಲ್ಲಿ 'ತೂಕ' ಎಂದು ಅರ್ಥಮಾಡಿದೆ. ತೂಕವೆಂದರೆ ಚಿನ್ನದ ವ್ಯವಹಾರದಲ್ಲಿ ರೂಢಿಯಾಗಿರುವ 54 ಗ್ರೈನ್‌ಗಳಿಗೆ ಸಮವಾದ ವರಹ ತೂಕವು. ಪ್ರಸ್ಥವೆಂದರೆ ೪೮ ತೊಲೆ. ಪ್ರಸ್ಥಪ್ರಮಾಣದ ತೈಲಕ್ಕೆ ಎರಡು ವರಹ ತೂಕ ಜೇನು ಮೇಣವನ್ನು ಬೆರಸಿದರೆ ಅದು ಬೆಣ್ಣೆಯಹಾಗೆ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವುದು ಅಸಂಭವ. "ಸಾಷ್ಟೇ ಶತೇ ಸುವರ್ಣಾನಾಂ ಹೇಮ್ನ್ಯುರೋ ಭೂಷಣೇ ಪಲೇ । ದೀನಾರೇಽಪಿಚ ನಿಷ್ಕೋಽಸ್ತ್ರೀ'' ಎಂಬ ಕೋಶದಲ್ಲಿ ನಿಷ್ಕಕ್ಕೆ ದೀನಾರವೆಂದೂ ಅರ್ಥವಿರುವುದರಿಂದ ದೀನಾರವು ರೂಪಾಯಿಗೆ ಸಮಾನವಾಗಿರುವುದರಿಂದ ದ್ವಿನಿಷ್ಕವೆಂದರೆ ಎರಡುತೊಲೆ ಎಂದು ಅರ್ಥಹೇಳಬಹುದಾದರೂ ಪ್ರಸ್ಥ ಒಂದಕ್ಕೆ ಎರಡು ತೊಲೆ ಮೇಣಬೆರಸುವುದರಿಂದ ತೈಲವು ಸ್ವಲ್ಪ ದಪ್ಪವಾದೀತಲ್ಲದೆ ಬೆಣ್ಣೆಯಂತೆ ಮುದ್ದೆಯಾಗಲಾರದು. ಅದು (ಮುದ್ದೆಯಾಗುವು)ದಕ್ಕಾಗಿ ಹಾಗೆ ಕಾಯಿಸಿದ ತೈಲದ ಪಾತ್ರೆಯನ್ನು ನೆಲದಲ್ಲಿ ಹೂತು ಇಡಬೇಕೆಂದು ಗ್ರಂಥಕಾರನು ಹೇಳಿರಬಹುದೋ ಏನೋ ?

ಇದಕ್ಕಿಂತ ನಿಷ್ಕ ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಪಲವೆಂದು ಅರ್ಥಮಾಡಿ "ಒಂದು ಪ್ರಸ್ಥ ತೈಲಕ್ಕೆ ಎರಡು ಪಲ ಜೇನು ಮೇಣವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕಾಯಿಸಿ ನೆಲದಮೇಲೆ ಚೆಲ್ಲಿದ ಕೊಡಲೇ ಅದು ಬೆಣ್ಣೆಯಾಗುವುದು" ಎಂದು ಅಭಿಪ್ರಾಯವನ್ನು ಮಾಡುವುದು ಯುಕ್ತವಾಗಿ ತೋರುತ್ತದೆ. ಹೀಗೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಭೂಭಾಗ ನಿಹಿತ ಮಾತ್ರಂ ಎಂಬಲ್ಲಿರುವ ಭಾಗಪದವೂ ಮಾತ್ರಪದವೂ ಸಾರ್ಥಕವಾಗುವುದು.

ಟೀಕೆಯಲ್ಲಿ "ನಿಹಿತಮಾತ್ರೇ ಭೂಭಾಗೇ" ಎಂಬ ಪ್ರತೀಕವನ್ನು ಹಿಡಿದು "ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಅಗೆದು ಹೂಳದ ಮುಂಚಿತವಾಗಿ" ಎಂದು ಬರೆದುದಕ್ಕೆ ಕಾರಣವು ವಿಚಾರಣೀಯವು, ತೈಲಪ್ರಸ್ಥ ಮಧೂಚ್ಛಿಷ್ಟದ್ವಿನಿಷ್ಕೇಣ ಯುತಂ ಶೃತಂ ॥ ಭೂಭಾಗನಿಹಿತಮಾತ್ರಂ ಪ್ರಯಾತಿ ನವನೀತತಾಮ್ ॥ ಎಂದು ಮೂಲವನ್ನು ತಿದ್ದಬಹುದೆಂದು ತೋರುವುದು.

1 ಮಧೂಚ್ಛಿಷ್ಟದ್ವಿನಿಷ್ಕೇಣ ಯುತಂ ಶೃತಂ. 2 ಭೂಭಾಗನಿಹಿತಮಾತ್ರಂ. 3 ಭ್ರಷ್ಟವ್ಯಂ. 4 ಕುಂಡಲ್ಯಾಃ. 5 ಕ್ಷೀರಂ ಶ್ರುತಂ. 6 ಬೆರಸಿದುದು.

ಘಟ್ಟಿಯಾಗಿದ್ದಂಥಾದ್ದು ತತ್-ಆ ಹಾಲನು ಕುಲ್ಮಾಷಮಿಶ್ರಂ-ಹೆಸರ ಕೂಡಿಕೊಂಡು ಸರ್ಪಿಷಾ ಪೂರ್ವವತ್ ಪಚೇತ್-ತುಪ್ಪದ ಸಂಗಡ ಮುಂದಿನಹಾಗೆ ಖಜ್ಜಾಯವಾಗಿ ಅಡುವುದು*.

ಅಪಾಮಾರ್ಗಸ್ಯ ಮೂಲಸ್ಯ ಪಿಷ್ಟಂ ಪೂಗಫಲಾಕೃತಿ ।
ಪ್ರಸ್ಥಕ್ಷೀರಂ ಸುಘನತಾಂ ನಯೇ[1]ತ್ಸ್ವಾಪೂಪಯೋಗ್ಯತಾಂ ॥ ೨೩ ॥

ಟೀ॥ ಪೂಗಫಲಾಕೃತಿ-ಅಡಕೆಯ ತೋರವಾಗಿದ್ದಂಥಾ, ಅಪಾಮಾರ್ಗಸ್ಯ ಮೂಲಸ್ಯ ಪಿಷ್ಟಂ-ಉತ್ತರಣೆಯ ಬೇರಿನ ಗುಳಿಗ(ಯು)ಯನ್ನು, ಪ್ರಸ್ಥಕ್ಷೀರಂ-ಒಬ್ಬಳ್ಳ ಹಾಲನು ಸುಘನತಾಂ-ಚೆನ್ನಾಗಿ ಗಟ್ಟಿತನವನು, ನಯೇತ್-ಎಯ್ದುವುದು (ಹೊಂದಿಸುವುದು), ಅಪೂಪಯೋಗ್ಯತಾಂ (ಸ್ಯಾತ್)-ಖಜ್ಜಾಯದ ಅಡುಗಗೆ ಯೋಗ್ಯ(ವಹುದು)ತೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿಸುವುದು†.

ತಾಳಸ್ಯಾ ಪಿಕುಟಸ್ಯಾಪಿ ಕಂದಚೂರ್ಣೇನಸಂಯುತಂ ।
ನವನೀತಂ ಘನೀಭೂತಂ ಶೂಲಪಾಕೋಚಿತಂ ಭವೇತ್ ॥ ॥ ೨೪ ॥

ಟೀ॥ ತಾಳಸ್ಯಾಪಿ ಕುಟಸ್ಯಾಪಿ ಕಂದಚೂರ್ಣೇನ-ತಾಳೆ ಮರದ ಗೆಡ್ಡೆಯ ಚೂರ್ಣದಿಂದ.... ಚೂರ್ಣದಿಂದಲು, ಸಂಯುಕ್ತಂ-ಕೂಡಲುಪಟ್ಟಂಥಾ, ನವನೀತಂ-ಬೆಣ್ಣೆ, ಘನೀಭೂತಂ-ಘಟ್ಟಿಯಾಗಿದ್ದಂಥಾ, ಶೂಲಪಾಕೋಚಿತಂ ಭವೇತ್-ಸಲಾಖೆಯಲ್ಲಿ ಸುಡುವ ಪ್ರಾಪ್ತಿಯಹುದು.‡

* ಮರೀಚಿರಸ......... ಇತ್ಯಾದಿ ಒಂದೂವರೆ ಶ್ಲೋಕವೂ ಟೀಕೆಯೂ ಅಬದ್ಧವಾಗಿದೆ. ಓಲೆಯ ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿ "ಪೂರ್ವವತ್ ಪಚೇತ್" ಎಂದೂ ಕಾಗದದ ಪ್ರತಿಯಲ್ಲಿ "ಪೂರ್ವವದ್ಭವೇತ್" ಎಂದೂ ಇದೆ. ಅಪೂಪಕರಣದ ಸಂದರ್ಭವಾದುದರಿಂದ "ಪೂರ್ವವತ್ ಪಚೇತ್" ಎಂದು ಟೀಕೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರತೀಕೆ ಹಿಡಿದು ಮೊದಲಿನಂತೆ ಕಜ್ಜಾಯವಾಗಿ ಅಡುವುದು ಎಂದು ಬರೆದಿರುವುದರಿಂದ ಇದರ ಹಿಂದಿನ ಗ್ರಂಥವು ಬಿಟ್ಟು ಹೋಗಿರಬೇಕೆಂದು ಊಹೆ. ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ "ಪೂರ್ವವತ್" ಎಂಬುದು ವ್ಯರ್ಥವಾದೀತು. ಅಶುದ್ಧವಾದ ಮೂಲವನ್ನೂ ಅನನ್ವಿತವಾದ ಟೀಕೆಯನ್ನೂ ನೋಡಿ, ಇದ್ದುದಕ್ಕೆ ಗತಿಕಲ್ಪನೆಯ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಕೆಳಗೆ ತಿದ್ದಿ ಬರೆದಿದೆ—

ಮರೀಚಿರಸಸಂಮಿಶ್ರಂ ಭ್ರಷ್ಟವ್ಯಂ ದಧಿ ಸರ್ಪಿಷಾ ।
ಕುಂಡಲ್ಯಾ ವಿಂಶತಿದಲ್ಯೈಃ ಪ್ರಸ್ಥಂ ಕ್ಷೀರಂ ಶೃತಂ ಘನವ್ ॥
ಕುಲ್ಮಾಷಮಿಶ್ರಂ ತಪ್ತಂ ಚ ಸರ್ಪಿಷಾ ಪೂರ್ವವದ್ಭವೇತ್ ।

ಮೊಸರನ್ನು ಗಟ್ಟಿಮಾಡುವ ಯೋಗವೊಂದು ಹಾಲನ್ನು ಗಟ್ಟಿಮಾಡುವ ಯೋಗಗಳೆರಡು ಉಕ್ತವಾದಂತಿದೆ. ನುಗ್ಗೆಯ ರಸದಿಂದ ಕೂಡಿದ ಮೊಸರಿಗೆ ಸಮಭಾಗ ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ಕಾಯಿಸಿದರೆ ಅದು ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವುದು. ಒಂದು ಪ್ರಸ್ಥ ಹಾಲಿಗೆ ಅಷ್ಟೇ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಹಾಕಿ ಯೆಸಗದ ಇಪ್ಪತ್ತು ಎಲೆಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕಾಸಿದರೆ ಅದು ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವುದು. ಹಾಗೆಯೇ ಹಾಲಿಗೆ ಸಮಭಾಗ ಹೆಸರುಕಟ್ಟನ್ನೂ ತುಪ್ಪವನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿ ಕಾಯಿಸಿದರೂ ಅದು ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವುದು. ಈ ಮುದ್ದೆಯಿಂದ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳನ್ನು ಮಾಡುವುದು ಮುಂದೆ ಹೇಳಲ್ಪಡುವುದು. "ಕುಲ್ಮಾಷಂಕಾಂಜಿಕೇ ಪಿಚ" ಎಂಬ ವಿಶ್ವಕೋಶಪ್ರಕಾರ ಕುಲ್ಮಾಷವೆಂದರೆ ಅರ್ಧ ಬೆಂದ ಧಾನ್ಯ ಮತ್ತು ಗಂಜಿ ಎಂದು ಅರ್ಥ. ಟೀಕೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಸರು ಎಂದು ಅರ್ಥ ಬರೆದುದರಿಂದ ಅರ್ಧ ಬೆಂದ ಹೆಸರಾಗಲೀ ಅದರ ಕಟ್ಟಾಗಲೀ ಇರಬಹುದು.

† ಒಂದು ಅಡಕೆಯಷ್ಟು ಉತ್ತರಣೆಯ ಬೇರಿನ ಕಲ್ಕವು ಒಂದು ಪ್ರಸ್ಥಹಾಲನ್ನು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಮಾಡುವುದು ಎಂದು ತಾತ್ಪರ್ಯವು. ಕಲ್ಕವನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಾಯಿಸಬೇಕೆಂದು ತೋರುತ್ತದೆ.

‡ ತಾಳೀಮರದ ಬೇರಿನ ಮತ್ತು ಕುಟವೆಂಬುದರ ಬೇರಿನ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ಬೆಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಬೆರಸಿದರೆ ಅದು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಡ್ಡಿಯಲ್ಲಿ ಪೋಣಿಸಿ ಬೆಂಕಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಲಿಕ್ಕೆ ತಕ್ಕುದಾಗುವುದು. ಇದರಲ್ಲಿ ಕುಟವೆಂಬುದರ ಅರ್ಥವು ಟೀಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಿಟ್ಟುಹೋಗಿದೆ. ಕುಟವೆಂದು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮರಕ್ಕೂ ಗಡಿಗೆಗೂ ಹೆಸರು. ಇಲ್ಲಿ ಅವೆರಡೂ ಕೂಡುವುದಿಲ್ಲ. ಓಷಧಿಕೋಶ ಪುಟ ೧೧೧ರಲ್ಲಿ ಕುಟವಲ್ಲಿ ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಕರಿಯ ಸೊಗದೆ ಎಂದು ಅರ್ಥ ಬರೆದಿದೆ. ನಾಮೈಕದೇಶಗ್ರಹಣದಿಂದ ಕುಟ ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಕರಿಯ ಸೊಗದೆಯೆಂಬ ಅರ್ಥಮಾಡಬಹುದೋ ಏನೋ.

1 ಚ್ಚಾಪೂಪ.

ಮೂಲನ್ಯೈಕ್ಷುರಕಂ [1]ಪಿಷ್ಟ್ವಾ [2]ಶ್ರುತೇ [3]ತ್ರಿಂಶಾವಿಶೇಷಿತೇ |
ಮಾಹಿಷೇ ಪಯಸಿ[4]ಕ್ಷಿಪ್ತಂ ಗುಡಸ್ತದ್ಘನತಾಂ ವ್ರಜೇತ್ || ೨೫ ||

ಟೀ|| ಐಕ್ಷುರಕಂ ಮೂಲಂ ಕ್ಷಿಪ್ತ್ವಾ-ಕೊಳುಗುಳಿಕೆಯ ಬೇರಹಾಕಿ, ತ್ರ್ಯಂಶಾವಶೇಷಿತೇ ಶೃತೇ-ಮೂರು ಭಾಗೆಯೊಳಗೆ ಒಂದೇ ಭಾಗಿ ಉಳಿಯುವಹಾಂಗೆ ಕಾಸಲುಪಟ್ಟಂಥಾ, ಮಾಹಿಷೇ ಪಯಸಿ ಕ್ಷಿಪ್ತಂಗುಡ(ಂ)-ಬೆಲ್ಲವಂ ಹಾಕಲು, ಪಡುತಂ ಯಿರಹಾಲಿಯಲು (?) ತತ್-ಆ ಹಾಲು ಘನತಾಂ ವ್ರಜೇತ್-ಘಟ್ಟಿತನವನೆಯ್ದುವುದು.*

ಅಷ್ಟಾಂಶಮಾಮ್ಲಿಕಾಚೂರ್ಣೈಃ [5]ಯುಕ್ತಂಸ್ಯಾದಂಬುಕಾಂಚಿತಮ್ || ೨೬ ||

ಟೀ|| ಅಷ್ಟಾಂಶಮಾಮ್ಲಿಕಾಚೂರ್ಣಂ-ಎಂಟರೊಳಗೊಂದು ಮಡಿಯಾಗಿದ್ದ ಪುಳಂಪುವಿಜಯ (ಪುಳ್ಳಂಪುರಿಚೆ) ಚೂರ್ಣದ ಸಂಗಡ, ಯುಕ್ತಮಂಬು ಕೂಡಲ್ಪಟ್ಟಂಥಾ ಉದಕವು ಎಂಬುದು, ಕಾಂಚಿತಂ (ಕಾಂಜಿಕಂ) ಸ್ಯಾತ್-ಅಂಬಿಲವಹುದು.

ಕ್ಷೀರಸ್ಯಾಷ್ಟಾಂಶಮಾದಾಯ ಶ್ವೇತಂ ತಿಲಮಥಾರ್ಜುನ್ಯೈಃ || ೨೭ ||
ಪತ್ರೈಃ ಸಂಯೋಜ್ಯ ವಿಪಚೇತ್ತ[6]ತ್ಪಯಸ್ತ್ವಂ ವ್ರಜೇತ್ತತಃ ||

ಟೀ|| ಕ್ಷೀರಸ್ಯಾಷ್ಟಾಂಶಂ ಶ್ವೇತಂ ತಿಲಮಾದಾಯ-ಹಾಲಿನ ಎಂಟರೊಳಗೆ ಒಂದು ಭಾಗ ಬಿಳಿಯೆಳ್ಳನೂ ತಳದುಕೊಂಡು, ಅಥ-ಅನಂತರದಲ್ಲಿ, ಆರ್ಜುನ್ಯೈಃ ಪತ್ರೈಃ-ಮತ್ತಿಯ ಯೆಲೆ ಸಂಗಡ ಕೂಡಿ, ವಿಪಚೇತ್-ಅಡುವುದು, ಅನಂತರದಲಿ ತತ್-ಹಾಲು, ಪಯಸ್ತ್ವಂ (ಪೇಯತ್ವಂ)-ವ್ರಜೇತ್-ಪಾನಕತನವನೆಯ್ದುವುದು.†

ಮಧುನಾ ಪೇಷಿತಂ ಗುಂಜಾಮೂಲಂವೃಕ್ಷಾಮ್ಲಮೇಳಿತೇ |
[7]ಶುಕ್ರೇನಿದಾಯಾಕ್ಷಿತಿತೈಃ ಪೇಯಾ ಸುರುಚಿರಾ ಭವೇತ್ || || ೨೮ ||

ಟೀ|| ಮಧುನಾ ಪೇಷಿತಂ ಗುಂಜಾ ಮೂಲಂ-ಜೇನುತುಪ್ಪದಿಂದ ಮರ್ದಿಸಲ್ಪಟ್ಟಂಥಾ ಗುರುಗುಂಜಿಯ ಬೇರು, ವೃಕ್ಷಾಮ್ಲಮೇಳಿತೇ-ಓಟೆಹುಳಿಯಿಂದ ಬೆರಸಿದಂತ, ಕ್ವಥಿತೇ

* ಎಮ್ಮೆಯ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಕೊಳವಳಿಕೆಯ ಬೇರನ್ನು ಅರೆದು ಹಾಕಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿ ಮೂರನೆಯ ಒಂದು ಅಂಶ ವುಳಿಯುವಷ್ಟು ಬತ್ತಿಸಿದರೆ ಆ ಹಾಲು ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವುದು. (ಇದರಿಂಡ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳನ್ನೂ ಮಾಡುವುದು) ಅಪೂಪಕರಣ ಯೋಗವು ಆಯಿತು.

ಇನ್ನು ಮುಂದೆ ಹಣ್ಣಿನ ರಸಗಳ ಪಾನಕವು ಹೇಳಲ್ಪಡುವುದು.

† ನೀರಿಗೆ ಎಂಟನೆಯ ಒಂದು ಭಾಗ ಪುಳ್ಳಂಪುಣಿಸೆಯ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ಸೇರಿಸಿದರೆ ಆ ನೀರು ಕಾಂಜಿಕವಾಗುವುದು (ಕುಡಿಯುವ ಅಂಬಿಲವಾಗವುದು). ಹಾಲಿಗೆ ಎಂಟನೆಯ ಒಂದಂಶದಷ್ಟು ಬಿಳಿಯೆಳ್ಳನ್ನೂ ಮತ್ತಿಯ ಎಲೆಗಳನ್ನೂ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿದರೆ ಅದೂ ಕುಡಿಯುವ ಪಾನಕವಾಗುವುದು.

" ಆಮ್ಲಿಕಾ ತಿಂತ್ರಿಡೀಕಾಮ್ಲೋದ್ಗಾರ ಚಾಙ್ಗೇರಿಕಾಸುಚ " ಎಂಬ ಕೋಶದಿಂದ ಆಮ್ಲಿಕಾ ಎಂದರೆ ಚಾಂಗೇರೀ ಇದಕ್ಕೆ ಅಮರದಲ್ಲಿಯೂ ಓಷಧಿಕೋಶದಲ್ಲಿಯೂ ಪುಳ್ಳಂಪುರಚಿ, ಪುಳ್ಳುಂಪುಣಿಸೆಯೆಂದು ಅರ್ಥವಿದೆ.

1 ಪಿಷ್ಟ್ವಾ. 2 ಶೃತೇ. 3 ತ್ರ್ಯಂಶಾವಶೇಷಿತೇ. 4 ಕ್ಷಿಪ್ತೋ. 5 ಯುಕ್ತಂಸ್ಯಾದಂಬುಕಾಂಜಿಕಂ. 6 ಪೇಯತ್ವಂ. 7 ಶುಕ್ತೇನಿಧಾಯಕ್ವಥಿತೇ ಪೇಯಾ.

ಶುಕ್ತೇ-ಕುಡಿವ (ಕುದಿಸಿದ) ಅಂಬಿಲದ ಹಿಟ್ಟಿನಲಿ, ಪೇಯಾ ಸುರುಚಿರಾ ಭವೇತ್-ಪಾನವು ಮಹಾರುಚಿಯಹುದು.*

ಚೇಲುಪರ್ಣೇನ [1]ಪಕ್ವಾಶಾದುಪದಂಶ್ಯದರ್ಕಕುಡ್ಮಲಂ|
ಅಥವಾ ಬಾಲಕದಲೀ ದಲೇನಪರಿಪಾಚಿತಂ || || ೨೯ ||

ಟೀ|| ಚೇಲು ಪರ್ಣೇನ ಪಕ್ವಂ-ಚಳ್ಳೆಯ ಎಲೆಯಿಂದ ಪಕ್ವವಾದಂಥಾ, ಅರ್ಕಕುಡ್ಮಲಂ-ಎಕ್ಕೆಯ ಮೊಗ್ಗೆ, ಉಪದಂಶ್ಯ (ಉಪದಂಶಃ ಸ್ಯಾತ್) - ಮೇಲೋಗರವಹುದು ಅಥವಾ-ಅಲ್ಲಮೇಣ್, ಬಾಲಕದಲೀ ದಳೇನ ಪರಿಪಾಚಿತಂ-ಯೆಳೆಯ ಬಾಳೆಯ ಎಲೆಯ ಸಂಗಡ ಅಡಲ್ಪಟ್ಟಂಥಾ ಎಕ್ಕೆಯ ಮೊಗ್ಗೆ ಮೇಲೋಗರವಹುದು.†

ಚಿಂಚಾಪುಷ್ಪಾಣಿ ಕುಂಡಲ್ಯಾಃ ಕ್ವಥಿತಾನಿದಲೈಃ ಪುನಃ|
ವ್ಯಂಜನಂ ಕಾರಯೇದ್ವಿದ್ವಾನ್ ರಂಭಾಬಾಲದಳೇನವಾ || || ೩೦ ||

ಟೀ|| ಚಿಂಚಾಪುಷ್ಪಾಣಿ-ಹುಣಿಸೆ ಹೂಗಳನು, ಕುಂಡಲ್ಯಾದಳೈ-ಯೆಸಗದ ಎಲೆಯ ಸಂಗಡ, ಪುನಃ ಕ್ವಥಿತಾನಿ-ಮರಳಿ ಕುದಿಸಲ್ಪಟ್ಟಂಥಾದ್ದು, ವ್ಯಂಜನಂ ಕಾರಯೇತ್-ಶಾಕವ

* ಮೂಲ ಟೀಕೆಗಳು ಅಶುದ್ಧವು. ಗುಲುಗುಂಜಿಯ ಬೇರನ್ನು ಜೇನಿನಲ್ಲಿ ಅರೆದು, ಓಟೆಹುಳಿಯನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿ, ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯವಿಟ್ಟು, ಅದು ರಸಾಂತರವನ್ನು ಹೊಂದಿದ ಮೇಲೆ (ಹುಳಿಸಿದ ಬಳಿಕ) ಕುದಿಸಿದರೆ ಅದು ರುಚಿಕರವಾದ ಪಾನಕವಾಗುವುದು . ಎಂದು ತಾತ್ಪರ್ಯವಿರಬೇಕು. ಅರೆದ ಗುರುಗುಂಜಿಯ ಬೇರನ್ನೂ ಓಟೆ ಹುಳಿಯನ್ನೂ ಶುಕ್ತದಲ್ಲಿ ಹಾಕಬೇಕೆಂದು ಮೂಲದ ಅರ್ಥವಾಗುತ್ತದೆ. ಗೆಡ್ಡೆಗೆಣಸು ಮೊದಲಾದುವುಗಳನ್ನು ಸ್ನೇಹಲವಣಗಳೊಂದಿಗೆ ಹಾಕಿ, ಕೆಲವು ಕಾಲವಿಡುವುದರಿಂದ ರಸಾಂತರವುಂಟಾದ ದ್ರವಪದಾರ್ಥಕ್ಕೆ ಶುಕ್ತವೆಂದು ಹೆಸರು.

ಕಂದಮೂಲಫಲಾದೀನಿ ಸಸ್ನೇಹಲವಣಾನಿ ಚ|
ಯತ್ರದ್ರವೇಽಭಿಸೂಯಂತೆ ತಚ್ಛುಕ್ತಮಿತಿಕಥ್ಯತೆ ||—(ಶಾಂಙ್ಗರ್ಧರ. ಸಂ)

ಪ್ರಕೃತ ಶ್ಲೋಕದಲ್ಲಿ ಯಾವ ಶುಕ್ತವೆಂಬುದನ್ನೂ ಹೇಳದಿದ್ದುದರಿಂದ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಮೇಲಣ ಎರಡು ಬಗೆಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ, ಆ ನೀರು ಶುಕ್ತರೂಪವನ್ನು ಹೊಂದಿದ ಮೇಲೆ ಕುದಿಸಬೇಕೆಂದು ಕಲ್ಪಿಸಿ ಬರೆದಿದೆ.

ಇನ್ನು ಮುಂದೆ ವ್ಯಂಜನ ಶಾಕ (ಪಲ್ಯ) ಗಳು ಹೇಳಲ್ಪಡುವುವು.

† ಎಕ್ಕೆಯ ಮೊಗ್ಗುಗಳನ್ನು ಚಳ್ಳೆಯ ಎಲೆಗಳೊಡನೆ ಅಥವಾ ಎಳಬಾಳೆಯ ಎಲೆಯೊಡನೆ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಅದು ಮೇಲೋಗರವಾಗುವುದು.

ಚಳ್ಳೆ ಎಂದರೆ ಸಂಸ್ಕೃತದಲ್ಲಿ ಶ್ಲೇಷ್ಮಾತಕ. ಊಟ ಮಾಡುವಾಗ ಅಥವಾ ಕುಡಿಯುವಾಗ ನಾಲಿಗೆಯ ರುಚಿಸುವ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಿಕ್ಕೆ ನಡುನಡುವೆ ಬಾಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ವಸ್ತುವಿಗೆ ಉಪದಂಶವೆಂದು ಹೆಸರು. (ಉಪದಂಶಾವದಂಶೌಚ ಭಕ್ಷಣಂ ಸಂಪ್ರಚಕ್ಷತೇ | — ಅಭಿಧಾನರತ್ನಮಾಲಾ ೧೭೩) ಆದುದರಿಂದ ಈ ಪದವು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೆ ರೂಢವಾಗಿದೆ. ಅನ್ನದೊಡನೆ ತಿನ್ನುವಂತಹುದು ಎಂಬ ಸಾಮಾನ್ಯಾರ್ಥವನ್ನಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಟೀಕಾಕಾರರು ಮೇಲೋಗರವೆಂದು ಬರೆದಿರುತ್ತಾರೆ. ಬಾಳೆಕಾಯಿ, ಬೆಂಡೆಕಾಯಿ ಮುಂತಾದುವುಗಳ ಪಲ್ಯಗಳೂ ಮೇಲೋಗರದಲ್ಲೇ ಸೇರುವುದರಿಂದ, ಪ್ರಕೃತವಾದ ವ್ಯಂಜನಶಾಕ ಪ್ರಕರಣದಲ್ಲಿ ಉಪದಂಶವೆಂದರೆ ಹುಡಿಯಾದ ಪಲ್ಯವೆಂದು ಅರ್ಥ ಮಾಡಬಹುದು. ಈ ಶ್ಲೋಕಗಳಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪು, ಕಾರ ಮುಂತಾದುವುಗಳನ್ನು ಹಾಕುವ ವಿಷಯವೇ ಕಾಣದುದರಿಂದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯನ್ನಾಗಲೀ ಪಲ್ಯವನ್ನಾಗಲೀ ಮಾಡುವುದಾದರೆ ಈ ವಸ್ತುಗಳಿಗೆ ಇಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದ ಸಂಸ್ಕಾರಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಮತ್ತೆ ಬೇಕಾದಂತೆ ಉಪ್ಪು, ಕಾರ, ಹುಳಿ, ಒಗ್ಗರಣೆಗಳನ್ನು ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳಬೇಕೆಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಾಗಿರಬಹುದು.

1 ಪಕ್ವಂಸ್ಯಾದುಪದಂಶೋಽರ್ಕಕುಡ್ಮಲಂ.

ಮಾಡುವುದು, ವಾ-ಅಲ್ಲಾ ಮೇಣ್, ವಿದ್ವಾನ್-ಬಲ್ಲಂಥಾತನು, ರಂಭಾಬಾಲದಳೇನವಾ-ಬಾಳೆ ಯೆಳೆಯೆಲೆಗಳಿಂದ, ವ್ಯಂಜನಂ ಕಾರಯೇತ್-ಶಾಕವ ಮಾಡುವುದು ಯೆಂಬರು.*

ನಿಸ್ತ್ವಗ್ರಂಭಾಫಲಂ ಪ್ರೌಢಂ ಚಿರಂ ನಿಕ್ಷಿಪ್ಯ ಕಾಂಚಿ(ಜಿ)ಕೇ |
ಪ್ರಕ್ಷಾಲ್ಯ ರಕ್ತವೃಂದೇನ ಮೂಲೇನ ವಿಪಚೇತ್ತತಃ |
ಅಪೂಪವತ್ಪಚೇತ್ಪಶ್ಚಾದಿತ್ಯಾಹ ಪವನಾತ್ಮಜಃ || || ೩೧ ||

ಟೀ|| [1]ಕಾಂಚಿತೆ(ಕೆ)-ಅಂಬಿಲದಲಿ, ಪ್ರೌಢಂ-[2]ಚೆಲುವಾಗಿದ್ದಂಥಾ, ನಿಸ್ತ್ವಗ್ರಂಭಾಫಲಂ-ಸಿಪ್ಪೆಯಿಲ್ಲದೆ ಯಿದ್ದಂಥಾ ಬಾಳೆಯಹಣ್ಣನು, ಚಿರಂ ನಿಕ್ಷಿಪ್ಯ-ಅಪಾರ ಹೊತ್ತಿರಿಸಿ, ಪ್ರಕ್ಷಾಳ್ಯ-ತೊಳೆದು, ತತಃ-ಅನಂತರದಲಿ, ರಕ್ತವೃಂದೇನ ಮೂಲೇನ-ಯೆಲವದ ಬೇರಿನ ಸಂಗಡ, ವಿಪಚೇತ್-ಅಡುವುದು, ಪಶ್ಚಾತ್-ಬಳಿಕ, ಅಪೂಪವತ್ ಪಚೇತ್ ಇತಿ-ಖಜ್ಜಾಯದ ಹಾಂಗೆ ಅಡುವುದೆಂದು, ಪವನಾತ್ಮಜ ಆಹ-ಭೀಮಸೇನನು ಹೇಳುತಿದ್ದಾನೆ.†

ನಿಸ್ತ್ವಗುನ್ಮತ್ತನಾಳಂತು ನಿಂಬ[3]ಸ್ತಂಭೇನ ಪಾಚಿತಂ |
ಉದ್ವಾಸ್ಯ ನಿಂಬಸ್ತಂಭಾನಿ [4]ವೇತ್ರಕಂದಳವತ್ಪಚೇತ್ || || ೩೨ ||

ಟೀ|| ನಿಸ್ತ್ವಗುನ್ಮತ್ತ ನಾಳಂತು-ತೊಪ್ಪಟೆ ಹೋದ ಉಮ್ಮತ್ತದ ನಾಳವನ್ನು, ನಿಂಬಸ್ತಂಭೇನ ಪಾಚಿತಂ-ಬೇವಿನ ಕಡ್ಡಿಗಳನಿಕ್ಕಿ ಅಡಲುಪಟ್ಟಂಥಾದ್ದು, ಉದ್ವಾಸ್ಯ ನಿಂಬಸ್ತಂಭಾನಿ-ಬೇವಿನ ಕಡ್ಡಿಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಿ, ವೈತ್ರಕಂದಳವತ್ಪಚೇತ್-ಬೆತ್ತದ ಮೊಳೆಯೋಪಾದಿಯಲ್ಲಿ ಅಡುವುದು.‡

---

* ಹುಣಸೆಯ ಹೂಗಳನ್ನು ಯಸಗದ ಎಲೆಗಳೊಂದಿಗೆ ಅಥವಾ ಎಳೆಯದಾದ ಬಾಳೆಯೆಲೆಗಳೊಂದಿಗೆ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ಮತ್ತೆ ಕ್ರಮದಂತೆ ಪಲ್ಯ ಮಾಡುವುದು.

ಹಿಂದಣ ಟಿಪ್ಪಣಿಯಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದಂತೆ ಮೊದಲು ಇಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದ ಸಂಸ್ಕಾರಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಮತ್ತೆ ಪಲ್ಯ ಮಾಡುವುದೆಂದು ಅರ್ಥ ಮಾಡದಿದ್ದರೆ 'ವಿದ್ವಾನ್' 'ಪುನಃ' ಎಂಬೆರಡು ಪದಗಳೂ ವ್ಯರ್ಥವಾಗುವುವು. ವಿದ್ವಾನ್=ಪಾಕದ ಕ್ರಮವನ್ನು ತಿಳಿದವನು. (ಯಸಗದ......ಬೇಯಿಸಿದ ಹುಣಿಸೆ ಹೂಗಳನ್ನು) ಪುನಃ ವ್ಯಂಜನಂ ಕಾರಯೇತ್= ಮತ್ತೆ (ತಕ್ಕ ಸಂಸ್ಕಾರಗಳಿಂದ) ಪಲ್ಯವನ್ನು ಮಾಡಿಸಬೇಕು ಎಂದು ಹೇಳುವುದೇ ಯುಕ್ತವಾಗಿದೆ. ವ್ಯಂಜನಂ ಕಾರಯೇತ್ ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಟೀಕೆಯಲ್ಲಿ "ಶಾಕವ ಮಾಡುವುದು" ಎಂದು ಅರ್ಥ ಬರೆದುದಕ್ಕೆ ಪಲ್ಯವನ್ನು ಮಾಡುವುದೆಂದೇ ಅಭಿಪ್ರಾಯವು.

† ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಳೆದ ಬಾಳೆಯ ಹಣ್ಣನ್ನು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಅಂಬಿಲದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಹೊತ್ತು ಹಾಕಿಟ್ಟು ಮತ್ತೆ ತೆಗೆದು ತೊಳೆದು ಎಲವದ ಬೇರಿನೊಡನೆ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ಅದರಿಂದ ಭಕ್ಷ್ಯವನ್ನು ಮಾಡುವುದು.

ಮೂಲದಲ್ಲಿ 'ಕ್ಷಿರಂ' ಎಂದಿರುವುದನ್ನು ಯಾರೋ 'ಕ್ಷಣಂ' ಎಂದು ತಿದ್ದಿ ಬರೆದಿದ್ದಾರೆ. ಟೀಕೆಯಲ್ಲಿ "ಕ್ಷೀರಂ ವಿಕ್ಷಿಪ್ಯ= ಅಪಾರಹೊತ್ತಿರಿಸಿ" ಎಂದು ಬರೆದಿದೆ. ಓಲೆಯ ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿ ದೀರ್ಘವಿಲ್ಲದೆ 'ಕ್ಷಿರಂ' ಎಂದಿದೆ. ಅಪಾರಹೊತ್ತಿರಿಸಿ ಎಂಬ ಅರ್ಥಕ್ಕನುಗುಣವಾಗಿ 'ಚಿರಂ' ಎಂದು ತಿದ್ದಿಕೊಂಡು ಟಿಪ್ಪಣವನ್ನು ಬರೆದಿರುತ್ತದೆ.

‡ ಉಮ್ಮತ್ತದಂಟಿನ ಮೇಲಣ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ತೆಗೆದು, ಬೇವಿನ ಕಡ್ಡಿಗಳೊಡನೆ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸುವುದು. ಆಮೇಲೆ ಬೇವಿನ ಕಡ್ಡಿಗಳನ್ನೆಲ್ಲಾ ತೆಗೆದು ಬಿಸಾಡಿ, ಬೆಂದ ಉಮ್ಮತ್ತದ ದಂಟನ್ನು ಬೆತ್ತದ ಮೊಳಕೆಯ ಪಲ್ಯದಂತೆ ಪಲ್ಯವಾಗಿ ಮಾಡುವುದು.

---

1 ಕಾಂಜಿಕೆ. 2 ಬೆಳೆದ. 3 ಸ್ತಂಬೇನ. 4 ವೇತ್ರಕಂದಳವತ್ಪಚೇತ್.

[1]ಶ್ಯಾಲಾಂಗುಲೆ ಕಂಪಕ್ವಾಂ ಭೋಜಕಂದೇನ ಸರ್ಪಿಷಾ |
ಕಾರವೇಲ್ಲಲತಾಯುಕ್ತಂ ಏರಂಡಸ್ಯ ದಲಂ ಪಚೇತ್ |
[2]ತಲ್ಲತಾದುಪಾಸ್ಯತ್ಪುನಃ ವಿಪಚೇನ್ಮುದ್ಗಪತ್ರವತ್ || || ೩೩ ||

ಟೀ|| ಲಾಂಗುಲಕಂ-ಕೋಳಿಕುಟುಮನ ಗೆಡ್ಡೆಯನು, ಶುಂಠಿ(?)-ಶುಂಠಿಯ ಸಂಗಡಲು, ಅಂಭೋಜಕಂದೇನ-ತಾವರೆ ಗಡ್ಡೆಯ ಸಂಗಡಲೂ, ಪಕ್ವ್ವಾ-ಅಟ್ಟು, ಮೇಲೋಗರ ಮಾಡುವುದು, ಕಾರವೇಲ್ಲ ಲತಾಯುಕ್ತಂ-ಹಾಗಲದ ಬಳ್ಳಿಯನ್ನೂ ಕೂಡಿಕೊಂಡು, ಏರಂಡಸ್ಯದಳಂ ಪಚೇತ್-ಔಡಲದೆಲೆಯನಡುವುದು, ಆ ಹಾಗಲದ ಕಾಯನು (ಬಳ್ಳಿಯನ್ನು) ಮರಳಿ ಬಿಸುಟು ಹೆಸರಯೆಲೆಯಲಿ ಎಸೆವ ಹಾಗೆ ಅಡುವುದು.*

ಧೂಮಚೂರ್ಣೇನ ಗುಂಜಾಯಾಃ ಮೂಲೇನ ಕ್ವಥಿತಂ ಸಹ |
ನಿಂಬಾಪತ್ರಂ ಪಚೇತ್ಪಶ್ಚಾದಾಮ್ಲಶಾಕಂ ಯಥಾ ತಥಾ || || ೩೪ ||

ಟೀ|| ಧೂಮಚೂರ್ಣೇನ-ಇಲ್ಲಣದ ಸಂಗಡ, ಗುಂಜಾಮೂಲೇನ-ಗುರುಗುಂಜಿಯ ಬೇರಿನ ಸಂಗಡ, ಕ್ವಥಿತಂ-ಕುದಿಸಲ್ಪಟ್ಟಂಥಾ, ನಿಂಬಪತ್ರಂ-ಬೇವಿನ ಎಲೆಯನ್ನು, ಆಮ್ಲ ಶಾಕಂ-ಯಥಾ ತಥಾ ಪಚೇತ್-ಹುಳಿ ಹರುವೆಯು ಹೇಗೆ ಆಹುದೋ ಹಾಗಡುವುದು.†

[3]ಉಂದಮುಜಾಕ್ಷಿಮೂಲಾಖ್ಯಾಂ ಕ್ವಥಿತಂ ಭಾಸ್ಕರಾಂಕುರಂ |
ಆಮ್ಲೋಪದಂಶಂ ವಿಪಚೇದ್ಭೀಮಸೇನವಚೋಬಲಾತ್ || || ೩೫ ||

ಟೀ|| ವೃಂದಾಮತ್ಸ್ಯಾಕ್ಷಿಮೂಲಾಭ್ಯಾಂ-ದೇವದಾಳಿ ಹೊನ್ನಗನ್ನೆಯ ಬೇರಿನ ಸಂಗಡ, ಕ್ವಥಿತಂ-ಕುದಿಸಲುಪಟ್ಟಂಥಾ, ಬಾಸ್ಕರಾಂಕುರಂ-ಎಕ್ಕೆಯಕೊನರನು, ಆಮ್ಲೋಪದಂಶಂ-ಹುಳಿ ಮೇಲೋಗರವಾಗಿ, ಭೀಮಸೇನವಚೋಬಲಾದ್ವಿಪಚೇತ್-ಭೀಮಸೇನ ವಾಕ್ಯದಬಲದಿಂದ ಅಡುವುದು.‡

---

* ಶುಂಠಿ, ಕೋಳಿ ಕುಟುಮನಗಡ್ಡೆ, ತಾವರೆಗಡ್ಡೆ, ಈ ಮೂರನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ ಬೇಯಿಸಿ, ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಪಲ್ಯಮಾಡುವುದು. ಔಡಲ (ಹರಳಿನ) ಎಲೆಗಳನ್ನೂ ಹಾಗಲ ಕಾಯಿಯ ಬಳ್ಳಿಯೊಂದಿಗೆ ಬೇಯಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಆ ಹಾಗಲ ಬಳ್ಳಿಯನ್ನು ತೆಗೆದು ಬಿಸುಟು, ಹೆಸರಿನ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಪಲ್ಯಮಾಡುವಂತೆ ಹರಳಿನ ಎಲೆಯನ್ನು ಪಲ್ಯಮಾಡುವುದು.

ಟೀಕೆಯಲ್ಲಿ 'ಸರ್ಪಿಷಾ' ಎಂಬುದು ಬಿಟ್ಟುಹೋಗಿದೆ. ಅದನ್ನು ಮೊದಲಿನ ಯೋಗಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡು ಈ ಟಿಪ್ಪಣಿಯನ್ನು ಬರೆದಿರುತ್ತದೆ.

† ಬೇವಿನ ಎಲೆಯನ್ನು ಹೊಗೆಕರಿ (ಇಲ್ಲಣ?) ಮತ್ತು ಗುರುಗುಂಜಿಯ ಬೇರಿನ ಸಂಗಡ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ಅನಂತರದಲ್ಲಿ ಹುಳಿ ಪಲ್ಯದ ಹಾಗೆ ಮಾಡುವುದು.

ಟೀಕೆಯಲ್ಲಿ ಧೂಮಚೂರ್ಣಕ್ಕೆ ಇಲ್ಲಣವೆಂದು ಅರ್ಥ ಬರೆದಿದೆ. ಜೇಡರ ಹುಳವು ಕಟ್ಟಿದ ಬಲೆಗೆ ಸಹ ಇಲ್ಲಣವೆನ್ನುವ ರೂಢಿಯಿರುವುದರಿಂದ ಅದನ್ನು ಹಾಕುವುದು ಅಪಾಯಕರ. ಆಮ್ಲಶಾಕವೆನ್ನುವುದಕ್ಕೆ ಹುಳಿ ಹರುವೆ ಎಂದು ಟೀಕೆಯಿದೆ, ಇಲ್ಲಿ ಹುಳಿ ಪಲ್ಯವೆನ್ನುವುದೇ ಯೋಗ್ಯವಾಗಿ ತೋರುತ್ತದೆ.

‡ ಎಕ್ಕೆಯ ಚಿಗುರನ್ನು ದೇವದಾಳಿ ಮತ್ತು ಹೊನಗೊನ್ನೆಯ ಬೇರಿನೊಂದಿಗೆ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ಮತ್ತೆ ಹುಳಿ ಪಲ್ಯವಾಗಿ ಮಾಡುವುದು.

ಓಲೆಯ ಪ್ರತಿಯಲ್ಲಿ 'ವೃಂದ' ಎಂದು ದಂತೋಷ್ಠ್ಯ ವರ್ಣವಿದೆ. ಕಾಗದದ ಪ್ರತಿಯಲ್ಲಿ 'ಉಂದ'ವೆಂದು ಸ್ವರವಾಗಿ ಬರೆದಿದೆ. ಗಿಡದ ಹೆಸರು ವೃಂದಾ ಇರಬಹುದೆಂದು ತಿದ್ದಿ ಬರೆದಿದೆ, ವೃಂದವೆಂಬ ಪದವು ಅಮರಕೋಶದಲ್ಲಾಗಲೀ ಓಷಧಿಕೋಶದಲ್ಲಾಗಲೀ ಕಾಣುವುದಿಲ್ಲ. ದೇವದಾಳಿ ಎಂದರೆ ಶ್ರೀತಾಳೆ ಎಂದು ಓಷಧಿಕೋಶ ಪು. ೭೯ರಲ್ಲಿ ಇದೆ. ಹೊನಗೊನ್ನೆಯೆಂಬ ಅರ್ಥಕ್ಕನುಸಾರವಾಗಿ ಅಜಾಕ್ಷಿ ಎಂದಿದ್ದುದನ್ನು ಮತ್ಸ್ಯಾಕ್ಷಿ ಎಂದು ತಿದ್ದಿದೆ.

---

1 ವಿಶ್ವಲಾಂಗುಲಿಕೇ ಪಕ್ವ್ವಾಂ ಭೋಜಕಂದೇನ ಸರ್ಪಿಷಾ. 2 ತಲ್ಲಾತಾಃ ಪುನರುದ್ವಾಸ್ಯ. 3 ವೃಂದಾಮತ್ಸ್ಯಾಕ್ಷಿ ಮೂಲಾಭ್ಯಾಂ.

ಶುಂಠಿಧೂಮಸ್ಯ ಚೂರ್ಣಾಭ್ಯಾಂ ಪಕ್ವಂಭಿಂನೋದ್ಭವಂ ದಲನ್ ||[1]
[ತತಃ ಕುರ್ಯಾದಾಮ್ಲ ಶಾಕ ಮಿತ್ಯುವಾಚ ವೃಕೋದರಃ |] || ೩೬ ||

ಟೀ|| ಶುಂಠಿಯಿಲ್ಲಣಂಗಳ ಸಂಗಡ ಅಮೃತವಳ್ಳಿಯೆಲೆಯನು ಅಟ್ಟು, ತತಃ-ಆಮೇಲೆ, ಆಮ್ಲ ಶಾಕಂ ಕುರ್ಯಾದಿತಿ-ಹುಳಿಮೇಲೋಗರವ ಮಾಡುವುದೆಂದು, ವೃಕೋದರ ಉವಾಚ-ಭೀಮಸೇನನು ಹೇಳಿದನು.*

ಪಕ್ವಂ ಪುನರ್ನವಾಮೂಲೈಃ ಪದ್ಮಿನ್ಯಾಃ ಕೋಮಲಂ ದಲಂ|
ಆಮ್ಲ ಶಾಕಂ ಪಚೇತ್ಪಶ್ಚಾದಿತೀದಂ ಭೀಮಚೋದಿತಂ || || ೩೭ ||

ಪುನರ್ನವಾಮೂಲೈಃ-ಗಣಜಿಲೆಯ ಬೇರಿನ ಸಂಗಡ ಆಡಲ್ಪಟ್ಟಂಥಾ, ಪದ್ಮಿನ್ಯಾಃ ಕೋಮಲಂ ದಳಂ-ತಾವರೆ ಯೆಳೆಯೆಲೆಯನೂ, ಪಶ್ಚಾತ್-ಬಳಿಕ, ಆಮ್ಲ ಶಾಕಂ ಪಚೇದಿತಿ-ಹುಳಿ ಮೇಲೋಗರವಾಗಿ ಆಡುವುದೆಂದು, ಭೀಮಚೋದಿತಂ-ಭೀಮಸೇನನ ವಾಕ್ಯ (ಭೀಮನಿಂದ ಹೇಳಲ್ಪಟ್ಟತು).†

ಗುಂಜಾತಗರನಿಂಬಾನಾಮಾಮ್ಲ ಶಾಕಂ ಪಚೇದ್ದಲಂ|
ತಾಂಬೂಲ(ಂ)ಶುಷ್ಕಮುಸ್ತಾಭಿಃ ಪಕ್ವಂ ಭೂಯೋಮ್ಲಯುಕ್ಪಚೇತ್ || ೩೮ ||

ಟೀ|| ಗುಂಜಾತಗರ ನಿಂಬಾನಾಂ-ಗುರುಗುಂಜಿಯೆಲೆ ಬೇವಿನಯೆಲೆ ಸಂಗಡ, ತಾಂಬೂಲಮಾಮ್ಲಶಾಕಂ ಪಚೇತ್-ತಾಂಬೂಲದ ಎಲೆಯನು ಹುಳಿ ಮೇಲೋಗರವಾಗಿ ಆಡುವುದು, ಶುಷ್ಕಮುಸ್ತಾಭಿಃ-ಒಣಗಿದ ಭದ್ರಮುಸ್ತೆಯ ಸಂಗಡ, ಪಕ್ವಂ-ಕುದಿಸಲ್ಪಟ್ಟಂಥಾ ತಾಂಬೂಲದ, ಎಲೆಗಳ ಆಮ್ಲಯುಕ್ಪಚೇತ್-ಹುಳಿಯ ಕೂಡಿಕೊಂಡು ಆಡುವುದು.‡

ಲವಣೀಲತಯಾ ಪಕ್ವಂ ಕೋಮಲಂ ಪಾಟಲೀದಲಂ|
ಪುನಃ ಪಚೇದಾಮ(ಮ್ಲ)ಯುಕ್ತಮಾಮ್ಲ ಶಾಕಂ ಯಥಾ ತಥಾ || || ೩೯ ||

ಟೀ|| ಕೋಮಲಂ ಪಾಟಲೀದಳಂ-ಪಾದರಿಯೆಳೆಯೆಲೆಯನು, ಲವಣೀಲತಾಯುಕ್ತಂ-

* ಅಮೃತಬಳ್ಳಿಯ ಎಲೆಯನ್ನು ಶುಂಠಿ ಮತ್ತು ಹೊಗೆಕರಿಯೊಡನೆ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ಮತ್ತೆ ಹುಳಿ ಪಲ್ಯವನ್ನು ಮಾಡುವುದು.

ಮೂಲದಲ್ಲಿ ಅರ್ಧ ಶ್ಲೋಕ ಬಿಟ್ಟುಹೋಗಿದೆ. ಟೀಕೆಯಲ್ಲಿರುವ ಪ್ರತೀಕೆಗಳನ್ನು ನೋಡಿ ಉತ್ತರಾರ್ಧವನ್ನು ಬರೆದಿದೆ.

† (ಬಿಳಿಕೊಮ್ಮೆ) ಗಣಜಿಲೆಯ ಬೇರಿನೊಂದಿಗೆ ಎಳೆಯ ತಾವರೆಯೆಲೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ಮತ್ತೆ ಹುಳಿ ಪಲ್ಯಮಾಡುವುದು.

‡ ಗುರುಗುಂಜಿಯೆಲೆ, ತಗರದ ಎಲೆ, ಬೇವಿನ ಎಲೆ, ಇವುಗಳನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ ಬೇಯಿಸಿ, ಹುಳಿಮೇಲೋಗರವಾಗಿ (ಹುಳಿಪಲ್ಯ) ಮಾಡುವುದು. ಒಣಗಿದ ಭದ್ರಮುಸ್ತೆಯೊಂದಿಗೆ ವೀಳ್ಯದೆಲೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಮತ್ತೆ ಹುಳಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡು ಹುಳಿಪಲ್ಯ ಮಾಡುವುದು.

ಟೀಕೆಯಲ್ಲಿ ತಗರಬಿಟ್ಟು ತಾಂಬೂಲವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಒಂದು ಯೋಗವೂ, ತಾಂಬೂಲ ಭದ್ರಮುಸ್ತೆಗಳಿಂದ ಮತ್ತೊಂದು ಯೋಗವೂ ಹೇಳಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ. ಮೊದಲ ಯೋಗದಲ್ಲಿ ತಾಂಬೂಲವಿಲ್ಲದೆ ತಗರವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಒಂದು ಯೋಗವನ್ನು ಟಿಪ್ಪಣಿಯಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದೆ.

1 ಇಲ್ಲಿ ಅರ್ಧ ಶ್ಲೋಕವೇ ಇಲ್ಲ.

[1]ಉಪ್ಪುಳಿಜನ ಕೂಡಿದ್ದಂಥಾ, ಆಮ್ಲ ಶಾಕಂ ಯಥಾತಥಾ ಪುನಃ ಪಚೇತ್-ಹುಳಿಮೇಲೋಗರದ ಹೇಗಹುದು ಹಾಂಗೆ ಮರಳಿ ಆಡುವುದು *

ಶುಂಠ್ಯಾ ಪುನರ್ನವಂ [2]ಪಕ್ಷಂ ಪಾಚಯೇದಾಮ್ಲ ಶಾಕವತ್ | || ೪೦ ||

ಟೀ|| ಶುಂಠಿಯಿಂದ ಆಡಲುಪಟ್ಟಂಥಾ ಗಣಜಿಯಲೆಯನ್ನು, ಆಮ್ಲ ಶಾಕಂ ಪಚೇತ್-ಹುಳಿಮೇಲೋಗರವಾಗಿ ಆಡುವುದು.†

ಪದ್ಮಿನೀಬಾಲಪತ್ರೇಣ ಪಕ್ವಮುನ್ಮತ್ತಕಾದಲಂ|
ತಥಾಮ್ಲ ಶಾಕಂ ಚ ಕುರ್ಯಾತ್ ಪಚೇದ್ವಾ [3]ಶಾಕಿನೀ ಯಥಾ || || ೪೧ ||

ಪದ್ಮಿನೀ ಬಾಲಪತ್ರೇಣ-ತಾವರೆ ಯೆಳೆಯೆಲೆಯ ಸಂಗಡ, ಪಕ್ವಂ-ಆಡಲ್ಪಟ್ಟಂಥಾ, ಉನ್ಮತ್ತಕಾದಲಂ-ಉನ್ಮತ್ತನ ಎಲೆಯನ್ನೂ, ಆಮ್ಲ ಶಾಕಂ ಕುರ್ಯಾತ್-ಹುಳಿ ಮೇಲೋಗರವಾಗಿ ಮಾಡುವುದು, ಅಲ್ಲಂಮೇಣ್, ತತ್-ಆ ಉನ್ಮತ್ತದ ಎಲೆಯನ್ನು, ಶಾಕಿನೀ ಯಥಾ ಪಚೇತ್-ಕಿರಿಯ(ಕೀರೆಯ)ನಡುವಹಾಗೆ ಆಡುವುದು.‡

ಕರಂಜಪಲ್ಲವಂ ಧೂಮಚೂರ್ಣ ಕುಂಡಲಿಮೂಲವತ್ |
ವಿಪಾಚ್ಯ ಪೂರ್ವವತ್ಪಶ್ಚಾದ್ವಿಪಚೇದಾಮ್ಲ ಶಾಕವತ್ | || ೪೨ ||

ಟೀ|| ಧೂಮಚೂರ್ಣ ಕುಂಡಲೀ ಮೂಲವತ್-ಯಿಲ್ಲಣದ ಚೂರ್ಣವನೂ ಯಸಗದ ಬೇರ ಚೂರ್ಣವನೂ ಉಳ್ಳಂಥಾ, ಕರಂಜಪಲ್ಲವಂ-ಹುಲಿಗಿಲ ಸೊಪ್ಪನು, ಪೂರ್ವವತ್ ವಿಪಾಚ್ಯ-ಮುಂದಿನ ಹಾಗೆ ಅಟ್ಟು, ಪಶ್ಚಾತ್-ಬಳಿಕ, ಆಮ್ಲ ಶಾಕವತ್ ಪಚೇತ್-ಹುಳಿ ಮೇಲೋಗರದ ಹಾಗೆ ಆಡುವುದು.§

* ಎಳೆಯದಾದ ಪಾದರಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಕಂಗುಂಗೆ ಬಳ್ಳಿಯೊಂದಿಗೆ ಬೇಯಿಸಿ ಮತ್ತೆ ಹುಳಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಹುಳಿಪಲ್ಯವನ್ನು ಮಾಡುವುದು.

ಲವಣಿ ಎಂಬುದು "ಕಂಗುಂಗೆ" ಎಂದು ಓಷಧಿಕೋಶ ಪು. ೧೧೪ರಲ್ಲಿ ಇದೆ. ಓಲೆಯ ಪ್ರತಿಯಲ್ಲಿ "ಉಪ್ಪುಳಿಜನ'' ಎಂದು ಇದೆ. ಟೀಕೆಯು ಅನನ್ವಿತವಾಗಿದೆ.

† ಪುನರ್ನವದ (ಗಣಜಲೆಯ) ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಶುಂಠಿಯೊಡನೆ ಬೇಯಿಸಿ ಹುಳಿಪಲ್ಯವನ್ನು ಮಾಡುವುದು.

‡ ಎಳೆಯ ತಾವರೆಯೆಲೆಯೊಡನೆ ಉಮ್ಮತ್ತದ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಹುಳಿಪಲ್ಯವನ್ನು ಮಾಡುವುದು.

ಇದು ಒಂದು ಯೋಗವು. ಪಕ್ಷಾಂತರದಲ್ಲಿ ಅದೇ ಉಮ್ಮತ್ತದ ಸೊಪ್ಪನ್ನು "ಕಿರಿಯಿನಡುವಹಾಗೆ ಅಡುವುದು'' ಎಂದು ಟೀಕೆಯಲ್ಲಿ ಇನ್ನೊಂದು ಯೋಗವಿದೆ. ಓಲೆಯ ಪ್ರತಿಯಲ್ಲಿ 'ಕಿರಿ' ಎಂಬುದರ ಬದಲಾಗಿ 'ಕಿರೆ' ಎಂದಿದೆ. ಓಲೆಯ ಪ್ರತಿಗಳಲ್ಲಿ ದೀರ್ಘ ಹ್ರಸ್ವಭೇದವು ಕಡಮೆಯಾದುದರಿಂದ 'ಕೀರೆ' ಎಂದಿರಬಹುದೆಂದು ತಿದ್ದಿ ಬರೆದಿದೆ.

"ಶಾಕಿನೀಂ ಯಥಾ"=ಪತ್ರಪುಷ್ಪಾದಿಗಳುಳ್ಳ ಸಸಿಗಳನ್ನು ಆಡುವಹಾಗೆ ಎಂದು ಅರ್ಥ. ಏವಂಚ (ಹರುವೆಯ ಗಿಡಗಳನ್ನೂ ಪಲ್ಯಮಾಡುವಂತೆ) ಉಮ್ಮತ್ತದ ಗಿಡಗಳನ್ನೂ ಹುಳಿಪಲ್ಯಮಾಡುವುದೆಂದು ಹೇಳಿದ ಹಾಗಾಯಿತು. ಈ ಉಮ್ಮತ್ತದ ಗಿಡವು ಮದಕಾರಿಯಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಈ ಪಲ್ಯದ ಪ್ರಯೋಜನವು ವಿಚಾರಣೀಯವು. ಓಷಧಿಕೋಶ ಪು. ೧೬೩ರಲ್ಲಿ ಮಹಾಪ್ರಾಣ ಘಟಿತವಾದ "ಶಾಖಿನೀ" ಎಂಬ ಪದಕ್ಕೆ ಕೋಯಿಗೀರೆ ಎಂದು ಅರ್ಥವಿದೆ.

§ ಹೊಗೆಕರಿ ಮತ್ತು ಯಸಗದಬೇರಿನ ಚೂರ್ಣಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ಹುಲಿಗಿಲಸೊಪ್ಪನ್ನು ಮೊದಲು ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ಆಮೇಲೆ ಹುಳಿ ಮೇಲೋಗರವನ್ನು ಮಾಡುವುದು.

ಓಷಧಿಕೋಶ ಪು. ೨೦ರಲ್ಲಿ ಕರಂಜ ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಹುಲಿಗಿಲು, ವ್ಯಾಘ್ರನಖವೆಂಬ ಅರ್ಥವಿದೆ. ಅಮರಕೋಶದಲ್ಲಿ ಹೊಂಗೆಯಭೇದ ಎಂದಿದೆ. ಆಮ್ಲಶಾಕ ಪ್ರಕಾರವು ಆಯಿತು. ಮುಂದೆ ಕ್ಲಿಷ್ಟಾನ್ನಸಾಧುಕರಣವು ಹೇಳಲ್ಪಡುವುದು.

1 ಉಪುಳಿ ಜನಕೂಡಿ—ಎಂದು ಓಲೆಯ ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿದೆ. 2 ಪಕ್ವಂ. 3 ಶಾಕಿನೀಂ.

ಅರಣ್ಯಶಿಗ್ರುಮೂಲಸ್ಯ ಚೂರ್ಣೇನ ಪರಿಮಿಶ್ರಿತಂ |
ಪುನಃ ಪಚೇದತಿಕ್ಲಿನ್ನಮನ್ನಂ ತತ್ಸಮತಾಂ ವ್ರಜೇತ್ | || ೪೩ ||

ಟೀ|| ಅತಿಕ್ಲಿನ್ನಮನ್ನಂ-ಅತಿ ಕೆಟ್ಟಂಥಾ ಅಶನವು, ಅರಣ್ಯಶಿಗ್ರುಮೂಲಸ್ಯ ಚೂರ್ಣೇನ-ಕಾಡುನುಗ್ಗೆ ಬೇರ ಚೂರ್ಣದ ಸಂಗಡ, ಪರಿಮಿಶ್ರಿತಂ-ಬೆರೆಸಲ್ಪಟ್ಟಂಥಾದನ್ನೂ, ಪುನಃ ಪಚೇತ್-ಮರಳಿ ಅಡುವುದು, ತತ್ಸಮತಾಂ ವ್ರಜೇತ್-ಆ ಅಶನವೊಳ್ಳಿತಹುದು.*

[1]ಕ್ಷುಣ್ಣಕ್ಷುರಕಬೀಜೇನ ಸಕಣಂ ತಂಡುಲಂ ಪಚೇತ್ |
ತದೋದನಂ ಶ್ವೇತರೂಪಂ ಭವಿಷ್ಯತಿ ನ ಸಂಶಯಃ || || ೪೪ ||

ಟೀ|| ಹುಡಿ ಮಾಡಿದ ಕೊಳುಗುಳಿಗೆಯ ಬೀಜದ ಸಂಗಡ, ಸಕಣಂ ತಂಡುಲಂ ಪಚೇತ್-ಹಿಪ್ಪಲಿ ಸಹಿತವಾಗಿದ್ದ ಅಕ್ಕಿಯನಡುವುದು.†

....ಯ ಶಾಸ್ಯದಲಿ (ಈ ಶಾಸ್ತ್ರದಲಿ), ಅನುಕ್ತಂ [2]ಯತ್ಯಾನಯೇತ್-ಹೇಳಲುಪಡದೆ ಮತ್ಯಾವುದನೊಂದು, ತತ್ಸರ್ವಂ-ಅವೆಲ್ಲವನೂ, ಸರ್ವವೀರುಧಾಂ-ಎಲ್ಲಾ ಲತೆಗಳ, [3]ಸರನಿರ್ಯಾಸಾತ್-ರಸಪಯ ವಿಪಾಕಾ ವಿನದಿಂದ, ಅನ್ವಯ ವ್ಯತಿರೇಕತಃ-ಅನ್ವಯ ವ್ಯತಿರೇಕತೆಯಿಂದಲೂ ಅರಿತುಕೊಂಬುದು.‡

[4]ಇದಂ ಸಮೀರಣಸುತಃ ಸಕಲೌಷಧೀನಾಂ |
[ಸಾರಂ] ವಿಚಾರ್ಯ ರಸವೀರ್ಯವಿಪಾಕಯೋಗಂ ||
ರಾಜಾನಮನ್ವಹಮತೋಷಯದತ್ಯಪೂರ್ವೈ :—
ರರ್ಥೈರ್ಯಥಾಮತಿ ಚಕಾರ ಚ ಸೂಪತಂತ್ರಂ || || ೪೫ ||

ಇದಂ ಸಮೀರಣಸುತಃ-ಈ ಪ್ರಕಾರದಲಿ ಭೀಮಸೇನನು, ಸಕಲೌಷಧೀನಾಂ-ಎಲ್ಲಾ ಔಷಧಿಗಳ, ರಸವೀರ್ಯ ವಿಪಾಕಯೋಗಂ-ರಸವೀರ್ಯ ವಿಪಾಕಂಗಳ ಉಪಾಯವನ್ನು, ವಿಚಾರ್ಯ ತನ್ನಿಚ್ಛೆ ಬಂದಹಾಗೆ ವಿಚಾರಿಸಿ, ಅತ್ಯಪೂರ್ವೈರರ್ಥೈಃ-ಅತ್ಯಂತ ಅಪೂರ್ವವಾಗಿದ್ದಂತಹ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಂದ, ಅನ್ವಹಂ-ಪ್ರತಿ ದಿವಸದಲ್ಲಿಯೂ, ರಾಜಾನಮತೋಷಯುತ್-ವಿರಾಟಚಕ್ರೇಶ್ವರನನ್ನು ತುಷ್ಟಿಮಾಡಿದನು, ಯಥಾಮತಿ-ತನ್ನ ಬುದ್ಧಿಗೆ ತಕ್ಕಹಾಗೆ, ಸೂಪತಂತ್ರಂ ಚಕಾರ-ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರವನುಮಾಡಿದನು.§

ಇತಿ ಭೀಮಸೇನಮತಂ ಸಮಾಪ್ತಂ

* ಕೆಟ್ಟುಹೋದ (ಹಳಸಿದ) ಅನ್ನವನ್ನು ಕಾಡು ನುಗ್ಗೆಬೇರಿನ ಚೂರ್ಣದೊಡನೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ತಿರುಗಿ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಅದು ಒಳ್ಳೆಯ ಅನ್ನವಾಗುವುದು.

† ಕೊಳವಳಿಕೆ ಬೀಜದ ಪುಡಿಯನ್ನೂ ಹಿಪ್ಪಲಿಯನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡು ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿದರೆ (ಅಕ್ಕಿಯು ಕಜೆಯಾಗಿದ್ದರೂ) ಅನ್ನವು ಬೆಳ್ಳಗಾಗುವುದು.

ಈ ಶ್ಲೋಕದ ಟೀಕೆಯು ಅಪೂರ್ಣವಾಗಿರುವುದು. ಮೂಲಪ್ರತಿಯಲ್ಲಿ ಮುಂದಿನ (ಹನ್ನೊಂದನೆಯ) ಓಲೆಯಿಲ್ಲ. ಆದುದರಿಂದ ಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಸೇರಿದ ಉಪ್ಪು, ಕಹಿಗಳನ್ನೂ ತೆಗೆಯುವ ಕ್ರಮಗಳು ಬಿಟ್ಟುಹೋಗಿವೆ. ಮುಂದಣ ಶ್ಲೋಕವು ಗ್ರಂಥ ಸಮಾಪ್ತಿಯನ್ನು ಹೇಳುತ್ತದೆ.

‡ ಈ ಟೀಕೆಗೆ ಮೂಲವು ಬಿಟ್ಟುಹೋಗಿದೆ.

§ ಭೀಮಸೇನನು ಈ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲ ಗಿಡಬಳ್ಳಿಗಳ ರಸ, ವೀರ್ಯ, ವಿಪಾಕಗಳ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ವಿಮರ್ಶಿಸಿ, ಈ ವರೆಗೆ ಯಾರೂ ಮಾಡದಂತಹ ಮೇಲೋಗರಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ, ವಿರಾಟರಾಜನನ್ನು ನಿತ್ಯದಲ್ಲಿಯೂ ಸಂತೋಷಪಡಿಸಿದನು ಮತ್ತು ಈ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರವನ್ನೂ ರಚಿಸಿದನು.

1 ಕ್ಷುಣ್ಣೇಕ್ಷುರಕಬೀಜೇನ. 2 ಯತ್ಸ್ಯಾತ್. 3 ರಸವೀರ್ಯ ವಿಪಾಕಾದಿಗಳಿಂದ. 4 ಇತ್ಥಂ.

[ಈ ಮುಂದಣ ಗ್ರಂಥವನ್ನು ಬೇರೆ ಯಾರೋ ಬರೆದಿರಬೇಕು]

ಸಜ್ಜಿಗೆಯು ನೆನೆಯಿಸಿ ಕುಟ್ಟುವಾಗ ಬೆಣ್ಣೆ, ಹಾಲಕೆನೆ, ಮಾಸರ(ಮೊಸರ)ಕೆನೆ, ಉಪ್ಪು, ತುಪ್ಪವ ಹಾಕಿ, ಫೇಣಿಯ ಹದದಲಿ ಕುಟ್ಟಿದ ಕಣಿಕೆ ಯೆರಡು ಭಾಗ, ನೆನೆಯಿಕ್ಕಿದ ಸೊಜ್ಜಿಗೆ ಯೆರಡು ಭಾಗ ಕೂಡಿ ಕಲಸಿಟ್ಟು (ಕಲಸಿ ತಟ್ಟು) (ತಟ್ಟಿ), ಅಂಗರೋಳಿಗೆಯ ಮಾಡಿ, ಕೆಂಡದ ಮೇಲೆ ತಿರಿಹಿ ತಿರಿಹಿ ಕೆಂಪಾಗಿ ಸುಡುವುದು, ತೆಗೆದು ಸೀದ ಠಾವೆಲ್ಲವ ಕತ್ತಿಯಲಿ ಕೆತ್ತಿಕೊಂಡು ಅಂಗರೋಳಿಗೆಯ ಮುಳಿಐದು ವೊಪ್ಪಿಚಿ (ಒಪ್ಪಚಿ) ತೆಂಗಿನಕಾಯ ಹಾಲು, ನಾಲ್ಕು ಒಂದಾಗಿ ಕಾದ ಹಾಲು, ಆ ಕೆನೆ, ಯಲುಮುಚೆಯ ಕಾಯುಷ್ಟು ಬೆಣ್ಣೆ, ಅವರೆಯುಷ್ಟು ಕುಂಕುಮವ ನರೆದು ಕದಡಿ ಕಲ್ಕವ ಮಾಡು(ವುದು), ಆ ಕಲ್ಕ ಕೆಂಡದ ಅಂಗರೋಳಿಗೆಯ ಮುಳುಗುವ ಹಾಗೆ ಮುಚ್ಚಿಸಿ, ಕೆಂಡದ ಮೇಲೆ ಯಿಟ್ಟು ಪಿಟ್ಟಸೀವಹಾಗೆ ಸುಡುವುದು, ಇದನು ವಾದದು ತ(ಕ)ಟ್ಟೆಯಲಾಗಲಿ ಕತ್ತಿಯಲಾಗಲಿ ಕೆಳಕೆಳಗೆ ಕೆತ್ತಿ ಆರೋಗಣೆಯಿಕ್ಕುವುದು.

ಇದು ಅಮೃತೋಪಮಾನವೆಂಬ ರೊಟ್ಟಿ.

ಸಜ್ಜಿಗೆಯು ಉಪ್ಪನಿಕ್ಕಿ ನ(ನೆ)ಯಿಕ್ಕಿ ಅಂಗರೋಳಿಗೆ ಹದದಲಿ ಕುಟ್ಟಿ ಬಟ್ಟಂ ಮಾಡಿ, ಪು೦(ಟ)ದಲಿ ಬೇಯಿಸಿ, ತೆಗೆದು ಕೆಂಡದಮೇಲೆ ಬೇಯಿಸಿ, ನುಗುಮಾಡಿಕಣಿಕದ ಯರನೆಯ ದ್ರಾಕ್ಷೆಯ ಹಣ್ಣು, ಅಲ್ಲಾ, ಖರ್ಜೂರದ ಹಣ್ಣನಿಕ್ಕಿ ಹಾಲಕೆನೆ ಬೆಣ್ಣೆಯನಿಕ್ಕಿ ಸಕ್ಕರೆಯನಿಕ್ಕಿ ಉಂಡೆಯ ಮಾಡಿ, ಕಣಿಕದ ಪಿಟ್ಟಯಲಿ ಮುಚ್ಚುವುದು, ಕೆಂಡದಲಿ ಸೀಯದಹಾಗೆ ಅದ ತೆಗೆದು ಕತ್ತಿಯಲಾಗಲಿ, ತಟ್ಟೆಯಲಾಗಲಿ ತೆಳ್ಳಗೆ ಕೆತ್ತಿ ತೆಗೆದು ಆರೋಗಣೆಯಿಕ್ಕುವುದು.

ಇದೊಂದು ಬಗೆಯ ರೊಟ್ಟಿ.

ಒಂದು ಹರಿವಾಣದಲಿ ಮಂಡಿಗೆಯ ಮುರಿದು ಹಾಕಿ ನಾಲ್ಕು ಒಂದಾಗಿ ಕಾಸಿ(ದ) ಹಾಲನು ಒಪ್ಪಚಿ ತೆಂಗಿನಕಾಯ ಹಾಲು, ಬೆಣ್ಣೆಗಾಸಿದ ತುಪ್ಪ, ಸಕ್ಕರೆ, ಹಾಲಕೆನೆ, ಹೆಂಪಾಗಿ ಸಿಹಿಯಾಗಿದ್ದ ಮಾವಿನಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಇಷ್ಟನು ಕೂಡಿ, ಈ ದ್ರವದ ಮಂಡಿಗೆಯ ಕೂಡಿ ಕಲಸಿ ರೊಟ್ಟಿಯ ಒಳಗೆ ಕೇದಗೆಯ ಹೂವಿನಲ್ಲಿ ನಲಿಗೆ ಸಿಕ್ಕಿ ಪಿಟ್ಟಿಯ ಬಟ್ಟಂ ಕೆಳಗೆ ಮೇಲುಯಿಕ್ಕಿ ಮುಚ್ಚಿಸಿ, ಕೆಂಡದಲಿ ಸೀವಹಾಗೆ ಬೇಯಿಸಿ ತಟ್ಟೆಯಲಿ ಕೆತ್ತಿ ಹರಿವಾಣಕ್ಕೆ ಯಿಕ್ಕುವುದು.

ಇದು ಭೋಜನಾಂದಿನವೆಂಬ ರೊಟ್ಟಿ.

ಹಾಲು ನಾಲ್ಕು ವೊಂದಾಗಿ ಕಾಸಿ, ಆದಕ್ಕೆ ಸರಿ ನೆನೆದ ಸಜ್ಜಿಗೆಯ ಕಲಸಿ ಉಪ್ಪನಿಕ್ಕಿ ಕಾದ ಉದಕದ ಬೆಸಣಿಗೆ ಯರಿವೆಯ ಕಟ್ಟಿ, ಆ ಪಾವಡೆಯ ಮೇಲೆ ಆ ಹಾಲಲಿ ಕಲಸಿದ ಸಜ್ಜಿಗೆಯನು ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಲಾಗಿ ಸೆಕೆ ಹತ್ತಿ ಬೇವುದು, ಬೆಂದದ ತೆಗೆದು ಬೆಣ್ಣೆ ಮೊಸರು ಕೆನೆಯಿಂದ ಆ ರೊಟ್ಟಿಯ ಕಳಗೆ ಮೇಲೆ ಭಾವನೆಯ ಕೊಟ್ಟು ಪಿಟ್ಟಿಯ ಕೆಳಗೆ ಮೇಲೆ ಯಿಕ್ಕಿ ಮುಚ್ಚಿ ಕೆಂಡದಲ್ಲಿ ಸೀವ ಹಾಗೆ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆದೊಂದು ತಟ್ಟೆಯಲಿ ಕೆತ್ತಿ, ಆರೋಗಣೆಯಿಕ್ಕುವುದು.

ಇದು ಕ್ಷೀರಾಮ್ರುಕ (ಕ್ಷೀರಾಮೃತ) ವೆಂಬ ರೊಟ್ಟಿ, ದೇವರ್ಕಳಿಗೆ ದುರ್ಲಭ.

ಕಣಿಕದಲಿ ಅಟ್ಟಿ ಮಂಡಿಗೆಯ ಅರ್ಧವಾಗಿ ಕಾದ ಹಾಲು ಅಟ್ಟು (ಅಷ್ಟು) ತುಪ್ಪ ಚಾತುರ್ಜಾತಕ ತೆಂಗಿನಕಾಯ ತನಿಹಾಲು ವೊಯ್ದು ಈ ದ್ರವದಿಂದ ಕಲಸಿ ಒಂದು ಮುದ್ದೆಯ ಮಾಡಿ ಬೆಸಣಿಗೆಯಲೀವುದ ತಬಳಿಸಿದುದಾಗಿ ಅದರಲಿಂಸಿ ಒಂದ.... ರೊಳಿಗೆಯಲಿ ಬಾಯ ಮುಚ್ಚಿಸಿ ಗಡಿಗೆಯಲಿ ತುಂಬಿ ಮಣ್ಣ ಮೆತ್ತಿ ಆ ಮಣ್ಣು ಕೆಂಪಾಗೆ ಸುಟ್ಟು, ಮೇಲಣ ಬಾಯ ಮಣ್ಣನು ತೆಗೆದು ಹಾಕಿ ರೊಟ್ಟಿಯ ತೆಗೆದು ಆರೋಗಣೆಗೆ ಯಿಕ್ಕುವುದು.

ಇದು ಅಖುಂಡಘೃತಪೂರ ಸಂಸಾರಸಾರವೆಂಬುದು.

ಅಂಗರೋಳಿಗೆ ಸಜ್ಜಿಗೆಯನು ಉಪ್ಪನಿಕ್ಕಿ ನೆನೆಯಿಕ್ಕಿ ಅಂಗರೋಳಿಗೆಯ ಹದದಲ್ಲಿ ಕುಟ್ಟಿ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಯಿರಿಸಿ ಆರೋಗಣೆಯ ಹೊತ್ತಿನಲಿ ಅಂಗರೋಳಿಗೆಯ ವೊತ್ತಿಕೊಂಡು ಬ(ಖ)ಪ್ಪರದಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ನಾಲ್ಕು ತುಂಡಾಗಿ ಮುರಿದು ಹರಿವಾಣಕ್ಕೆ ಯಿಕ್ಕುವುದು.

ಇದೊಂದು ಅಂಗರೋಳಿಗೆ.

ಸಜ್ಜಿಗೆಯನು ನೀರು ಉಪ್ಪು ಬೆಣ್ಣೆಯನಿಕ್ಕಿ ಕುಟ್ಟಿ ಅಂಗರೋಳಿಗೆಯ ಹದವಾಯಿತೆಂದರೆ, ಉಂಡೆಯ ಮಾಡಿರಿಸಿ, ಆರೋಗಣೆಯ ಹೊತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಅಂಗರೋಳಿಗೆಯ ಮಾಡಿ, ಎರಡು ಭಾಗವ ಮಾಡಿ ಒಂದು ಭಾಗವ ಸಕ್ಕರೆಯ ಪಾಕದಲಿ ಹಾಕಿ, ಮೆಣಸು ಚೂರ್ಣವ ತಳಿದು (ತಳಿವುದು).

ಇದು ಶೀತ ಅಂಗರೋಳಿಗೆ ಯೆನಿಸುವುದು.

ಮತ್ತೊಂದನು ಬಟ್ಟವಾಲ ಕಾಸಿದ ಹಾಲನು ಸಕ್ಕರೆಯ ಹಾಕಿ ಆರೋಗಣೆಯ ವೇಳೆಗಿಕ್ಕುವುದು.

ಇದು ಕ್ಷೀರಾಂಗಾ(ಗ)ರೋಳಿಗೆ ಯೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಸಜ್ಜಿಗೆಯನು ಉಪ್ಪನಿಕ್ಕಿ ಕಲಸಿ ನೆನೆಯಿಕ್ಕಿ ಕುಟ್ಟಿ, ಕುಟ್ಟುವಾಗ ಕಣಿಕ ಯೆರಡು ಭಾಗ ಬೆಣ್ಣೆ, ಹಾಲುಕೆನೆಯೊಂದು ಭಾಗ ಇಷ್ಟನು ಕೂಡಿ ಕುಟ್ಟುವುದು, ಅಂಗರೋಳಿಗೆಯ ಹದನಾದರೆ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಉಂಡೆಗಳ ಮಾಡಿ, ಅಂಗೈಯ್ಯಗಲದ ಬಟ್ಟತಾಗಿ ಲತೆಯನಿಱಿದು ಯಿವೋಪಾದಿಯಲಿ ಎಲ್ಲ ಉಂಡೆಗಳ ಮಾಡಿ ಒಳ್ಳಿಹ ಕೆಂಡವನು ಮಾಡಿ ಯೆರಡು ಕಡೆಯಲಿ ಹಸಿಯುವುರನ ಹಾಯಿಕ್ಕಿ ಹಸಿಯ ಬಿದಿರ ಚಿಕ್ಕಚಿಕ್ಕ ಕೋಲ ಹಾಕಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಅಂಗರೋಳಿಗೆ ಹಾಕಿ ತಿರಿಹಿ ಕೊಟ್ಟ ಕಾಸಿತ ಬಾಹುದು. ಘೃತ ಸಕ್ಕರೆ ಕೂಡ ಕಲಸಿಯಿರಿಸಿ ಆರೋಗಣೆ ಯಿಕ್ಕುವುದು.

ಇದರ ಹೆಸರು ಅಂಗಾರಸೇಖಿತವೆಂಬ ಅಂಗರೋಳಿಗೆ, ಇದರ ಹೆಸರು ಜಿ(ಹ್ವೆ)ಂಹೆ ಮೊದಲಾಗಿ ಹೇಳಲಱಿಯದು.

ದೊಡ್ಡ ಉದ್ದನೊಡೆದು ನೆನೆಯಿಕ್ಕಿ ಬಿಳಿಯ ಬೇಳೆಯ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಅರೆದು ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪನಿಕ್ಕಿ, ಮೆಣಸಿನ ಬೇಳೆಯನು, ಅರದ ಜೀರಿಗೆ ಯಿಂಗನಿಕ್ಕಿ ಅಲ್ಲ ಉಳಿಗಳ (ಉಳ್ಳಿಗಳ) ಮಿಗಿಲಾಗಿಕ್ಕಿ ಪರಿಮಳ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿದು, ಬೆಣ್ಣೆಕಟ್ಟು ಮೊಸರನಿಕ್ಕಿ ಕಲಸಿ ನಡುವೆ ಕೆಂಡದ ಧೂಪವ ಕೊಟ್ಟು, ಎಷ್ಟು ತೋರಿಹ ವಡೆ ಬೇಕು, ಅಷ್ಟು ತೋರಿಹ ವೊಡೆಯ ಮಾಡಿ, ವೊದ್ದೆ ಪಾವಾಡೆ ಮೇಲೆ ತಟ್ಟಿ ಕಾದ ತುಪ್ಪದಲಿ ಹಾಕಿ ಕಿತ್ತಿಳಿಯ ಹಣ್ಣಿನಹಾಗೆ ಕೆಂಪಾಯಿತೆಂದಡೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಬುದು.

ಇದೊಂದು ಪರಿಯ ವಡೆ.

ಮಂಡಿಗೆಯ ಹದದಲಿ ಕಣಿಕದ ಉಂಡೆಯ ಮಾಡಿ, ಆ ಉಂಡೆಯೊಳಗೆ ಆ ಉದ್ದಿನ ಹೂರಣವನಿಕ್ಕಿ, ಆ ಕಣಿಕವ ತುಂಬಿ ಮುಚ್ಚಿ ಪಾ(ವ)ವಾಡೆಯಮೇಲೆ ವಡೆಯ ತಟ್ಟುವುದು. ಕಾದ ತುಪ್ಪದಲಿ ಹಾಕಿ ತಿರಿಹಿ ಕೆಂಪಾದರೆ ತೆಗೆದು ಆರೋಗಣೆಯ ವೇಳೆಗೆ ಯಿಡುವುದು.

ಇದೊಂದು ವಿಚಿತ್ರವಾದಂಥಾ ವಡೆ.

ಸಜ್ಜಿಗೆಯ ಹುರಿದು ಬೇಯಿಸಿ ತೆಗೆದುಕೊಂಬುದು, ತೆಂಗಿನಕಾಯ ತುರುಜಿ, ತುಪ್ಪದಲಿ ಹುರಿದು ಯಿಾ ಸಜ್ಜಿಗೆಯೊಳಗೆ ಬೆರಸಿ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಸಕ್ಕರೆಯ ಹಾಕಿ, ಮೆಣಸಿನ ಚೂರ್ಣ ಏಲಕ್ಕಿ

ಕರ್ಪೂರ ಕಸ್ತೂರಿಯ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿದು, ಕೂಡಿ ಕಲಸಿ ಹೂರಣವ ಮಾಡುವುದು, ಈ ವೊಡೆಯ ಉದ್ದನು ಎರಡು ಬಟ್ಟಲ ಮಾಡುವುದು, ಈ ಹೂರಣವ ನಡುವೆ ಯಿಕ್ಕುವುದು, ಮೇಲೊಂದು ಬಟ್ಟಲ ಮುಚ್ಚಿ[ರಿ]ಸಿ ವೊದ್ದೆ ಪಾವಾಡೆಯ ಮೇಲೆ ತಟ್ಟಿ ಕಾದ ತುಪ್ಪದಲಿ ಹಾಕಿ ತಿರಿಹಿ ಕೆಂಪಾದರೆ ತೆಗೆದು ಆರೋಗಣೆಗಿಡುವುದು.

ಇದೊಂದು ಪರಿಯ ವಡೆ.

ಅರದ ಉದ್ದು ಒಂದು ಭಾಗ, ಅರದ ಹೆಸರು ಒಂದು ಭಾಗ, ಇವ ಕೂಡಿ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪನಿಕ್ಕಿ, ಮೆಣಸು ಏಲಕ್ಕಿಯ ಚೂರ್ಣ, ಅಲ್ಲಂ, ಉಳ್ಳಿಯ ಮಿಗಿಲಾಗಿ ಕಾಯಿದಿಕ್ಕಿ, ಇಂಗನರೆದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ, ಕೆಂಡಧೂಪವ ಕೊಟ್ಟು ಕಲಸಿ, ಒಂದು ಉಂಡೆಯ ಮಾಡಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುಟ್ಟಿದ ಕಣಿಕದಿಂದ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮುಚ್ಚಿ, ಒಂದು ಪಾ(ವ)ವಾಡೆಯಲಿ ತಟ್ಟಿ ವಡೆಯಾಗಿ ವೊತ್ತಿ ಕಾದ ಕಾವಲಿಯ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ತಿರಿಹಿ ತಿರಿಹಿ ತುಪ್ಪವ ನೆರೆದೆರದು ಗವುರಹನ್ನಂಬರಂ ಬೇಯಿಸುವುದು.

ಇದೊಂದು ವೆಡಣಿಗೆಯೆಂಬ ವೊಡೆ.

ಉದ್ದಿನ ನೆನೆದ ಬೇಳೆಯನು ಸಣ್ಣನಾಗಿ ಅರದು ಸದಳವಾಗಿ ಕಲಸಿ ರಾತ್ರೆಯಿರಿಸಿ ಹೊತ್ತಾರೆ ಯೆದ್ದದರ ಹದವರಿತು ಅಕ್ಕಿಯ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ, ಸಂಪಳೆಯ ಕಲಸಿ ವೊಂದು ಘಟ್ಟಿ ಪಾವಡೆಯನುವ ಹುಲಿಸದಗಲ ಛಿದ್ರವ ಮಾಡಿ, ಅದರೊಳಗೆ ಸಂಪಳಿಗೆಯ ಹಾಕಿ, ಮೇಲ ಮುದುಡಿ ಹಿಡಿದು ಕಾದ ತುಪ್ಪದೊಳಗೆ ಒತ್ತಲಾಗಿ ಕಣಿಕೆಯುದಂಟಿನ ತೋರದ ಸೇವಗೆಯೆಗಿಲಹುದು, ತನಗೆ ಆವ ಬಂಧವ ಮಾಡಬೇಕು, ಆ ಬಂಧವ ಮಾಡಿಕೊಂಬುದು. ತುಪ್ಪದೊಳಗೆ ಎರೆದರೆ ಆ ಬಂಧದ ಸೇವಗೆಯಹುದು. ಆ ಸೇವಗೆಯೊಳಗೆ ಹೊಳ್ಳಹುದು, ಸಕ್ಕರೆಯ ತೆಳುಪಾಕವ ಕಾಸಿ, ಆ ಪಾಕದಲಿ ಸೇವಗೆಯ ಹಾಕುವುದು, ಆ ಪಾಕವ ಈ ಸೇವಗೆಯೊಳಗೆ ತುಂಬವುದು. ಚೆಳ್ಳೆಯಹಣ್ಣಿನ ಹಾಗೆ ಕೆಂಪಾಗಿ ವೊಳಗೆ ಹೊಳ್ಳಾಗಿಹುದು.

ಸಕ್ಕರೆಯ ತೆಳುಪಾಕವಾಗಿ ಕಾಸಿ, ಈ ಸಂಪಳೆಯ ಅವರೆಯ ತೋರ, ಕಡಲೆಯ ತೋರವಾಗಿ ಕಾದ ತುಪ್ಪದಲಿ ಹಾಕಿದರೆ ಚೆಳ್ಳೆಯಹಣ್ಣಿನ ಹಾಗೆ ಕೆಂಪಾಗಿ ಇಹುದು, ಸಕ್ಕರೆಯ ತೆಳುಪಾಕವ ಕಾಸಿ ಬಾಣಲೆಯಗಳ ಹಾಕುವುದು.

ಇದೊಂದು ಪರಿಯ ಸಠಂಗಸುರಳಿ ಯೆನಿಸಿಕೊಂಬ ಸೇವಗೆ.

ಆ ಸಂವಳಿಗೆಯನು ಒಂದು ಹೋಳು ಸೇರೆ ತುಂಬಿದ ಕಾದ ತುಪ್ಪದಲಿ ಹಾಕಲಾಗಿ ಹಾಗೆ ಕೆಂಪಾಗಿ ಜೇನಹುಟ್ಟಿಗೆಯ ಹಾಗೆ ಗುಳಿಗುಳಿಯಾಗೆ ಬೇವುದು, ಕೆಂಪಾಗಲಾಗಿ ತೆಗೆದು ಸಕ್ಕರೆಯ ಪಾಕವಂ ಕಾಸಿ ಜೇನುತುಪ್ಪದ ಹವಣಿನಲಿಳುಹಿ, ಈ ಕಜ್ಜಾಯವನು ಹಾಕುವುದು. ಅಲ್ಲಾ ಜೇನುತುಪ್ಪದಲಿ ಹಾಕುವುದು.

ಇದು ಜೇನುತುಂಡೆಂಬ ಕಜ್ಜಾಯವೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಈ ಉದ್ದಿನ ಸೇವಗೆಯಲಿ ಲಡ್ಡುಗೆಯ ಕಟ್ಟಬಹುದು, ಮತ್ತಾವ ಪರಿಯಲಿ ಮಾಡ ಬೇಕಾದರೂ ಮಾಡಬಹುದು.

ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆಯ ನೆನೆಯಿಕ್ಕಿ, ನೆನೆದ ಬೇಳೆಯನೊರಳಲಿ ತಿರಿವಿ, ಸಣ್ಣವಾದುದ ಒಂದು ಬೆಸಳಿಗೆಯಲಿರಿಸಿ ಕುದುಪಲಕ್ಕಿಯ ನಿಚ್ಚಳಿಸಿ ನೆನೆಯಿಕ್ಕಿ ಕುಟ್ಟಿ, ಸಾವಕ್ಕಿಯ ತೋರದ ನುಚ್ಚಾದರೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು, ಸಣ್ಣ ಹಿಟ್ಟ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಲಾಗದು, ಸಂಣ ನುಚ್ಚಾದರೆ ತೆಗೆದು

ಕೊಂಡು, ಸಣ್ಣ ಹಿಟ್ಟ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಲಾಗದು, ಸಣ್ಣ ನುಚ್ಚು ಒಂದು ಭಾಗೆಯನು ಉದ್ದು ಒಂದು ಭಾಗೆಯನೂ ಎರಡನ್ನೂ ಕೂಡಿ ಉದಕವ ನೆರೆದು ಇಡ್ಡಲಿಗೆಯ ಹದದಲಿ ಕಲಿಸಿ, ಉಪ್ಪು ಇಂಗು ಹಸಿಯ ಜೀರಿಗೆ, ಅಲ್ಲ ಇಷ್ಟನ್ನೂ ಯಿಕ್ಕಿ ವೊಂದು ತಳಸಿಗೆಯಲಿ ಹಾಕಿ, ಜಡಿದು ಉದಕದ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿದರೆ-(ತೆಲ್ಲದರೆ), (ಹವಣು)-ಬೈಗೆಯ ಹೊತ್ತಿನಲಿ ಕಲಸಿ, ಒಲೆಯ ಹುಂದೆ ಇರಿಸಿ, ಇಡ್ಡಲಿಗೆಯ ಗೂಡೆಯೊಳಗೆ ಬಿಳಿಯ ಪಾವಡೆಯ ಹಾಕಿ ಆದರೊಳಗೆ ಆ ಹಿಟ್ಟನೆರೆದು ಮೇಲೆ ಮುಚ್ಚಿ ಛಿದ್ರವ ಮಾಡಿದ ಹಂವಿಯಲಿ ಯಿಾ ಗೂಡೆಯ ತುಂಬಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹರವಿಯ ಸೆಖೆಗೊಳಿಸುದು, ಅಲ್ಲಾ, ಇಡ್ಡಲಿಗೆಯ ಹರವಿಯಿಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಬರಿಯ ಹರವಿಯೊಳಗೆ ಬಿದಿರಿಸಿ ಬುಕ್ಕನಿಕ್ಕಿ ನೀರನೆರೆದು ಇಡ್ಡಲಿಗೆಯ ಗೂಡೆಯನ್ನು ತರತರವಾಗಿರಿಸಿ, ಮೂರು ಮೊಗೆ ನೀರ ವೊಲೆಯ ಮೇಲಿರಿಸಿ, ಹರವಿಯ ಬಾಯಲಿ ಅಳವಡಿಕೆಯ ಬೆಸಣಿಗೆಯ ಮುಚ್ಚಿ, ಅದರ ಸಂದಿನಲ್ಲಿ ಸೆಕೆ ಹೋಗದಹಾಗೆ ಹಿಟ್ಟಾಗಲಿ ಕಣಿಕವಾಗಲಿ ಮೆತ್ತಿ, ಆ ಇಡ್ಡಲಿಗೆ ಬೆಂದ ಹದದಲಿ ತೆಗೆದು ನೋಡಲಾಗಿ ಬಿಸಿರವೆ ಹಿತವಾಗಿ, ಲಘುವಾಗಿ ಪರಿಮಳವನ್ನು ಕೂಡಿಕೊಂಡು ಇಹುದಾಗಿ:

ಇದೀಗ ಯಿಡ್ಡಲಿಯ ನಡುವ ಕ್ರಮ.

ಒಂದು ಇಡ್ಡಲಿಗೆಯನೊಡದು, ಮೆಣಸಿನ ಬೇಳೆ, ಉಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿಯ ಕೂಡಿ ಕಲಸಿ ಕಣಿಕದ ಬಟ್ಟಲಲ್ಲಿಕ್ಕಿ, ವೊಡೆಯಂದದಲಿ ತಟ್ಟಿ ಕಾದ ತುಪ್ಪದಲಿ ಹಾಕಿ, ವೊಡೆಯ ನಡುವಹಾಗೆ ಅಡುವುದು, ಇದು ಉಂಡಲಿಗೆ ಒಡೆಯೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು, ಅತಿ ರುಚಿಸಲು ಸುಗಂಧಿತವಾಗಿಹುದು.

ಈ ಪರಿಯಲಿ ಇಡ್ಡಲಿಗೆಯ ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ.

ಕಡಲೆಯ ಬೇಳೆಯ ನೆನೆಯಿಕ್ಕಿ ಸಂಣವಾಗಿ ಅರೆದು, ಉಪ್ಪು ಅಲ್ಲ ನೀರುಳ್ಳಿ ಕೊತ್ತುಂಬರಿಯ ಸಣ್ಣವಾಗಿ ಕೊಯಿದಿಕ್ಕಿ ಜೀರಿಗೆಯ ನರೆದಿಕ್ಕಿ ಉದಕವನೆರೆದು ಸಂಪಳೆಯ ಕಲಸಿ, ಕಾವಲಿಯ ಮೇಲೆ ದೋಸೆಯಾಗೆ ಆಡುವುದು.

ಇದು ದೋಸೆಯ ಕ್ರಮ.

ಆ ದೋಸೆಯ ಅಂಗೈಯಗಲ ದೋಸೆಯ ಕೊಯಿದು, ನಡುವೆ ಛಿದ್ರಮಾಡಿ, ಕಾದ ತುಪ್ಪದಲಿ ಹಾಕಿ ತೆಗೆದರೆ ಇದೊಂದು ಪರಿಯ ದೋಸೆಯ ಕ್ರಮ.

ಕಡಲೆಬೇಳೆಯ ವೊಡೆ, ಈ ಒಡೆಯನು ಸಕ್ಕರೆಯ ಪಾಕದಲಿ ಹಾಕುವುದು, ಮೇಲೆ ಸಕ್ಕರೆಯ ತಳಿವುದು, ಈ ಬಗೆಯಲ್ಲಿ ನಾನಾ ಪ್ರಕಾರದ ದೋಸೆಯ ಮಾಡಿಕೊಂಬುದು.

ಹೆಸರ ಬಿಳಿಯ ಬೇಳೆಯ ನೆನೆಯಿಕ್ಕಿ ಸಣ್ಣವಾಗರೆದು, ಉಪ್ಪು ಜೀರಿಗೆ ಇಂಗು ಅಲ್ಲವನರೆದಿಕ್ಕಿ ಕೂಡಿ ಸಂಪಳೆಯಾಗಿ ಕಲಸಿ ಕಾವಲಿಯ ಮೇಲೆ ಎಲೆಯ ದಪ್ಪದಲ್ಲಿ ತೆಳ್ಳನೆಯ ದೋಸೆಯಾಗಿ ಅಡುವುದು.

ಇದೊಂದು ಹೆಸರ ದೋಸೆಯ ಕ್ರಮ.

ಆ ತೆಳ್ಳನೆಯ ದೋಸೆ ಕಾವಲಿಯಲಿದ್ದ ಹಾಗೆ, ಸಕ್ಕರೆ ಮೆಣಸು ಏಲಕ್ಕಿಯ ಚೂರ್ಣ ಕರ್ಪೂರದ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿದು ಅರ್ಧದಲಿ ಮಡಿಸಿ, ಆ ಕಾವಲಿಯ ಮೇಲೆ ಒಂದೆರಡು ಬಾರಿ ತಿರಿಹಿ ಏಕತ್ರಯವ ಮಾಡಿ ತೆಗೆದು ನೀಡುವುದು.

ಇದೊಂದು ಪ್ರಕಾರದಲಿ ಹೆಸರು ದೋಸೆಯ ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ.

ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಳ(ಚಳಿ)ಸಿದ ಗೋದಿಯಾಗಲಿ, ಅಲ್ಲ, ಬೀಸಿದ ಕಣಿಕದೊಳಗಣ ಸಜ್ಜಿಗೆಯಾಗಲಿ........

(ಇಲ್ಲಿ ಒಂದೋಲೆ ಇಲ್ಲ.)

........ಸಿ ಬುಕ್ಕೆಯಲ್ಲಿ ಸೀಳುವುದು ತುಪ್ಪದಲಿ ಹಾಕುವುದು, ಇದು ಒಂದು ಫೇನ ಕರಜಿಗೆ, ಮೇಲೆ ಸಕ್ಕರೆಯ ತಳಿವುದು.

ಆ ಹೆಸರನು ಅಂಗೈಯಗಲದಲಿ ತಟ್ಟಿ ಬೊಟ್ಟು ಬೊಟ್ಟನ ತೋರದಲ್ಲಿ ಸೀಳಿ ಕಾದ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹಾಕುವುದು, ತುಪ್ಪವ ಚಲ್ಲಿ ತೆಗೆವುದು, ಇದೊಂದು ಅಮೃತಖಂಡಿತಫೇನ, ಮೇಲೆ ಸಕ್ಕರೆಯ(ತ)ಳಿವುದು.

ಹಿಟ್ಟ ಬೊಟ್ಟನ ತೋರದಲಿ ಹೊಸೆದು, ಬಿದಿಗೆಯ ಚಂದ್ರಮನ ಹಾಗೆ ತಟ್ಟಿ ಕಾದ ತುಪ್ಪದಲಿ ಹಾಕಿ ಮೇಲೆ ತುಪ್ಪವ ಚೆಲ್ಲುತ್ತ ಬಹುದು, ತೆಗೆವುತ ಮೇಲೆ ಸಕ್ಕರೆಯ ತಳಿವುದು. ಇದು ಚಂದ್ರಫೇನವೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಆ ಹಿಟ್ಟ ದುಗ್ಗಾಣಿಯಗಲವಾಗಿ ಮಾಡಿ ಕಾದ ತುಪ್ಪದಲಿ ಹಾಕಿ ಮೇಲೆ ತುಪ್ಪವ ಚೆಲ್ಲಿ ತೆಗೆದು ಮೇಲೆ ಸಕ್ಕರೆ ತಳಿವುದು.

ಇದು ನಕ್ಷತ್ರಫೇನ.

ಸಜ್ಜಿಗೆಯ ನೆನೆಯಿಕ್ಕಿ ಕುಟ್ಟಿ ಅದು ಒಂದು ಭಾಗೆ, ನೆಲಕ್ಕಿ(ಲ್ಲಕ್ಕಿ)ಯ ಚಳಿಸಿ ಕುಟ್ಟಿದ ಹಿಟ್ಟ ಬಟ್ಟವಾಗಿ ಕಾಸಿ, ಈ ಹಿಟ್ಟ ಹಾಕಿ ತೊಳಸಿದ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಭಾಗೆ, ಇದನು ಕಣಿಕದ ಕೂಡೆ ಕುಟ್ಟಿ, ಸಕ್ಕರೆಯ ಲೇಹ್ಯಪಾಕವ ಕಾಸಿ, ಆ ಪಾಕವ ನೆರೆದೆರೆದುಕೊಂಡು ಕುಟ್ಟುವುದು. ಪೂರಿಗೆಯ ಹದನಾದರೆ ಒಂದು ಬೆಸಣಿಗೆಯಲಿ ತುಪ್ಪವ ನೆರೆದು ಕಾಯಲಾಗಿ ಇದೊಂದು ಯೆಲುಮುಚೆಯ ಹಣ್ಣಿನಷ್ಟು ವುಂಡೆಯನು ಒಂದು ಒದ್ದೆ ಪಾವಡೆಯಲಿ ಘಾರಿಗೆಯ ಹಾಗೆ ತಟ್ಟಿ ಗೇಣಗಲವಾದರೆ ನಡುವೆ ಗುಳಿಮಾಡಿ ತುಪ್ಪದಲಿ ಹಾಕುವುದು.

ಇದು ಕ್ಷೀರಘಾರಿಗೆ.

ಸಜ್ಜಿಗೆಯ ನನೆಯಿಕ್ಕಿ ಕುಟ್ಟಿ, ಆ ಸಜ್ಜಿಗೆಯ ಅರ್ಧ ಮೊಸರು, ಆ ಮೊಸರಿನರ್ಧ ಬೆಣ್ಣೆ, ಇವ ಕೂಡಿ ಕುಟ್ಟಿ ಗಣಿಕೆಯ ತೋರದ ಸೇವಗೆಯ ಹೊಸೆದು, ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ತಾಳಿಸಿ, ಇಬ್ಬೆರಳುದ್ದದಲಿ ಮುರಿದು ಪಂಚಧಾರೆಯ ಸಕ್ಕರೆಯ ಮತ್ತೆ ಸಕ್ಕರೆಯ ಪಾಕವ ಕಾಸಿ, ಲಡ್ಡುಗೆಯ ಹದನಾಯಿತೆಂದರೆ, ಆ ಪಾಕವ ಸೇವಗೆಯ ಮೇಲೆರೆದು ಲಡ್ಡುಗೆಯ ಕಟ್ಟುವುದು. ಕುಂಬಳದ ಬೀಜದ ತಿರುಳ ತಾಳಿಸಿ, ಲಡ್ಡುಗೆಯ ಕಟ್ಟುವುದು. ಸೇವಂತಿಗೆ ಹೂವನ್ನು, ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟನ್ನರೆದು ಕದಡಿ, ಸೇವಂತಿಗೆ ಹೂವನ್ನದ್ದಿ, ತಾಳಿಸಿ ಲಡ್ಡುಗೆಯ ಕಟ್ಟುವುದು. ಈ ಪರಿಯಲಿ ಹಿಟ್ಟ ಹೂಪಲಂಗಳನೂ, ಸಕ್ಕರೆಯ ಪಾಕದಲಿ ಲಡ್ಡುಗೆಯ ಕಟ್ಟುವುದು.

ಕಾದ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಚಿಮ್ಮಿಸಿ ಪರಡಿಯ ಹಾಕಿ ಕಾದ ತುಪ್ಪದಲಿ ಚಿಮ್ಮಿಸಿ ಅಡುವುದು. ಆ ಪರಡಿಯ ತೆಗೆದು ಸಕ್ಕರೆಯ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಲಡ್ಡುಗೆಯ ಕಟ್ಟುವುದು. ಈ ವೋಪಾದಿಯಲಿ ಎಲ್ಲ ಪರಡಿಯ ಸರಪಳಿಗೆಯ ಲಡ್ಡುಗೆಯ ಕಟ್ಟುವುದು.

ಹೊಸ ಗೋಧಿಯ ತೊಳೆದು ಒಣಗಿಸಿ ಚಾಳಿಸಿ ಗೋಧಿಯ ಕಲ್ಲಲಿ ಕಣಿಕವಾಗಿ ಬೀಸುವುದು, ಅಲ್ಲ, ಸಜ್ಜಿಗೆಯಾಗಿ ಬೀಸುವುದು, ಆ ಸಜ್ಜಿಗೆಯನಾಗಲಿ, ಕಣಿಕವನಾಗಲಿ ಉದಕದಲಿ ನೆನೆಯಿಕ್ಕಿ, ಅದಕ್ಕೆ ತಕ್ಕ ಉಪ್ಪನಿಕ್ಕಿ, ನಾರು ಹರಿಯದ ಹಾಗೆ, ಹೂರಿಗೆಯ

ಹದದಲಿ ತಟ್ಟಿ ಗೋಳಕಗಳ ಮಾಡಿ, ಅವನು ಸೀರೆಯ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಮೇಲೆ ಮಡಿ ಒದ್ದೆ ಪಾವಡೆ ಮುಚ್ಚಲಾಗಿ ಮೈಯಿಕ್ಕುವುದು, ಕಡಲೆಯ ಬೇಳೆಯ ಮುಗುಳುವದದಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ಬಸಿದು ಅದಕ್ಕ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಬೆಲ್ಲವಾಗಲಿ ಸಕ್ಕರೆಯಾಗಲಿ ಹಾಕಿ, ಉಪ್ಪು ಕಿಂದಾಗಿ ಹಾಕಿ, ಏಲಕ್ಕಿಯನಿಕ್ಕಿ, ಅರೆದ ಹೂರಣವ ಕಲಸಿ, ಆ ಗೋಳಕವನೆ ತಟ್ಟಿ ಆಕಾರವಾಗಿ ಮಾಡಿ ಅದರೊಳಗೆ ಹೂರಣವನಿಕ್ಕಿ ಮೇಲೊಂದು ಗೋಳಕವನಾಪ್ರಕಾರದಲ್ಲಿ ಮುಚ್ಚಿ, ಹಸ್ತದಿಂದ ಪ್ರಸರವ ಮಾಡಿ, ಖಪ್ಪರಕ್ಕೆ ತಪ(ತಾಪ)ವಾಗಲಾಗಿ ಹಾಯಿಕಿ ಅಡುವುದು.

ಇದು ಹೂರಿಗೆಯ ಕ್ರಮ.

ಈ ಕಡಲೆಯ ಬೇಳೆಯನ್ನು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ನೀರು ಮುಟ್ಟದೆ ತುಪ್ಪದಲಿ ಅರೆದು, ಆ ಗೋಳಕವ ತಟ್ಟಿಯ ಹಾಗೆ ತಟ್ಟಿ ಹೂರಣವ ನಿಕ್ಕಿ ಮೇಲೊಂದು ಬಟ್ಟನಿಕ್ಕಿ ಹಸ್ತಪ್ರಸಾರಣವ ಮಾಡಿ ಕಪ್ಪ (ತುಪ್ಪ) ಕಪ್ಪರದಲಿ ಬೇಯಲಾಗಿ ತಿರು(ಹಿ)ಗಿ ಹಾಕಿ ಕಣ್ಣವಟ್ಟಿಗೆಯ ತೆಗೆದು ಬಿಸುಟು ಬಿಚಿಸಿ (ಬಿಚ್ಚಿ) ಯಿಂಮಡಿಸುವುದು.

ಇದೀಗ ಬಿಚ್ಚೂರಿಗೆಯ ಕ್ರಮ.

ಸಕ್ಕರೆಯಾಗಲಿ ಬೆಲ್ಲವಾಗಲಿ ಮೋತ (ಮುತ್ತ) ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ ತುರುಚಿ ಅದರೊಳಗೆ ಕೂಡಿ ಅರೆದು, ಏಲಕ್ಕಿ ಕರ್ಪೂರವನಿಕ್ಕಿ, ಆ ಪ್ರಕಾರದಲೆ ಮಾಡಿದುದು, ನಾಳಿಕಾಹೂರಿಗೆ ಯೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ದ್ರಾಕ್ಷೆಹಣ್ಣನು ಸಕ್ಕರೆಯಾಗಲೀ ಬೆಲ್ಲವಾಗಲೀ ಅರದು ಹೂರಣವ ನಿಕ್ಕಿ ಅಡುವುದು, ಇದು ದ್ರಾಕ್ಷೆಹೂರಿಗೆ ಯೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಖರ್ಜೂರದ ಹಣ್ಣನು ಹೂರಣದಲಿ ಅರೆದು ಮಾಡಿದ ಹೂರಿಗೆ ಖರ್ಜೂರಹೂರಿಗೆ ಯೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಬೆಲ್ಲವನು ತುಪ್ಪದಲಿ ಸಣ್ಣವಾಗರೆದು ಹೂರಿಗೆಯ ನಡುವುದು.

ಇದು ಗಂಧಹೂರಿಗೆ ಯೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಹಾಲು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ಕೂಡಿ ಅರೆದು, ಅಟ್ಟ ಹೂರಿಗೆ ಕ್ಷೀರಹೂರಿಗೆ ಯೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಸಕ್ಕರೆಯನು ತುಪ್ಪದಲರದು, ಹೂರಣವಾಗಟ್ಟುದು, ಕಣ್ಣವಟ್ಟಿಗೆಯ ತೆಗೆದು, ಸಕ್ಕರೆಯ ತಳಿತಳಿದು ಇಮ್ಮಡಿಸಿ ಬಿಸಿಯ ವೋಡಿನ ಮೇಲೆ ಇರಿಸಿದುದು ಖಂಡಮಂಡಿಗೆ.

ಮಧ್ಯಮ ಸಜ್ಜಿಗೆಯನು ಉದಕದಲಿ ಕಲಸಿ, ಉಪ್ಪನಿಕ್ಕಿ ನೆನೆಯಿತೆಂದರೆ, ಮಂಡಿಗೆಯ ಹದದಲಿ ಕುಟ್ಟಿ ಗೋಳಕವ ಮಾಡಿ ವೊದ್ದೆ ಪಾವಡೆಯ ಕೆಳಗೆ ಇಕ್ಕಿ, ಒಂದು ಪಾವಡೆಯ ಮೇಲೆ ಯಿಕ್ಕೆ ಮೈಯಿಕ್ಕರ(ಲಾ)ಗಿ ಒಳ್ಳಿಹ ಚಳಿಸಿದಕ್ಕಿಯ ಹಿಟ್ಟ ತೆಳ್ಳಿಕೊಂಡು ಆ ಹಿಟ್ಟಿನೊಳಗೆ ಆ ಗೋಳಕವ ಹಾಕಿ ಹಸ್ತಪ್ರಸಾರಣವಾಗಿ ಮಾಡಿ ಕಾದ ಹಂಚಿನ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ, ತೆಗೆದುದೀಗ ಬಿಳಿಯ ಮಂಡಗೆ.

ಮಿಲಿಗಿ [ಮಿಗಿಲಿ] ಬೆಂ(ದಿ)ದಾಗ, ಉಷ್ಣಾವರ್ತನಮಂಡಿಗೆ ಯೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಮಂಡಿಗೆಯಹಾಗೆ ಬಿಸುಗಾಳಿಯಲಿಕ್ಕಿದರೆ ವಾಯುಪುಟ್ಟಮಂಡಿಗೆ ಯೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಬಿಳಿಯ ಸಜ್ಜಿಗೆಯನು ಉಪ್ಪುನೀರಲ್ಲಿ ನೆನೆಯಿಕ್ಕಿ ನೆನೆಯಿತೆಂದರೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುಟ್ಟಿ ಬಟ್ಟಗಿ ಮಾಡಿ, ಒದ್ದೆ ಪಾವಡೆಯನು ಕೆಳಗೆ ಮೇಲೆ ಯಿಕ್ಕಿ ಬಟ್ಟು ಮೈಯಿಕ್ಕಿತೆಂದರೆ ಕಡಲೆಯನ್ನು ಮುಗುಳುವಡದಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಬೆಲ್ಲವನಿಕ್ಕಿ ಯೇಲಕ್ಕಿಯನಿಕ್ಕಿ ಸಣ್ಣವಾಗ ಅರೆದು ಈ ಗೋಳಕವನ್ನೂ ತಟ್ಟಿಯಹಾಗೆ ಮಾಡಿ, ಅದರೊಳಗೆ ಈ ಹೂರಣವನಿಕ್ಕಿ, ಸುತ್ತಿಬಂದ ಕಣಿಕವ ಮುಚ್ಚಿ ಒದ್ದೆ ಪಾವಡೆಯಲಿ ಗೇಣು ಅಗಲದ ಬಟ್ಟಿತಾಗಿ ತಟ್ಟಿ, ಕಾದ ತುಪ್ಪದಲಿ ಹಾಕಿ ಮರಚಿ ಮರಚಿ ತೆಗೆವುದು.

ಇದೊಂದು ಪರಿಯ ಎಂಣೆ ಹೂರಿಗೆ.

ಸಜ್ಜಿಗೆಯ ಹುರಿದು ಬೇಯಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಸಕ್ಕರೆಯನಿಕ್ಕಿ ಕರ್ಪೂರ ಕಸ್ತೂರಿ ಕಲಸಿದ ಹೂರಣದ ಬಟ್ಟನಿದು ಕದಂಬರುಚಿಯೆಂಬ ಎಣ್ಣೆ ಹೂರಿಗೆ.

ದ್ರಾಕ್ಷೆಯಹಣ್ಣು, ಖರ್ಜೂರದ ಹಣ್ಣು, ಹಲಸಿನಹಣ್ಣು, ಬಾಳೆಯಹಣ್ಣು, ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣು, ಸಕ್ಕರೆಯನಿಕ್ಕಿ ಕರ್ಪೂರದ ಕಸ್ತೂರಿಯನಿಕ್ಕಿ ಏಲಕ್ಕಿಯನಿಕ್ಕಿ ಅಟ್ಟುದು, ಸೌಗಂಧಿಕ ವಾಗಿಯು ಯಿಹುದು.

ಇದು ಪಂಚಫಲಾಮೃತವೆಂಬ ಎಣ್ಣೆ ಹೂರಿಗೆ.

ಒಕ್ಕಳ ಗೋಧಿಯಲಿ ಉತ್ತಮವಾದ (ದೊ)ಬ್ಬಳ್ಳ ಸಜ್ಜಿಗೆಯ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು, ಉದಕವ ನೆರೆದು ಕುಟ್ಟುವುದು, ಬಲುಹಾದರೆ ನೀರ ನೆರೆದುಕೊಂಡು ನಾರು ಮುರುವಹಾಗೆ ಫೇಣಿಯ ಹದದಲಿ ಕುಟ್ಟಿ ಒಪ್ಪಚಿ ಬೆಣ್ಣೆಯ ಹಾಕಿ ಕುಟ್ಟಿ, ಸೇವಗೆಯಾಗಿ ಹೊಸೆದು ಬಿಚ್ಚೋಲೆ ಯಗಲದಲಿ ಹೊಯಿದು ಬೆಳತಿಗೆ ಅಕ್ಕಿಯ ನೆನೆಯಿಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟ ಕುಟ್ಟಿ ಮೊರದಲಿ ತೆಳ್ಳಿ ಬೆಂಣೆಯಲಿ ಕಲಸಿ ಇದನು ಫೇಣಿಯ ಕೋಲಲಿ ಹೊಸೆದದರ ಮೇಲೆ ತೆಳ್ಳನೆ ತೊಡೆದು, ಬಿಚ್ಚೋಲೆಯ ಮರ್ಯಾದೆಯಲಿ ಸುತ್ತಿ ಮತ್ತು ಸೇವಗೆಯ ತಗಡಾಗಿ ಒತ್ತಿ ತೆಳ್ಳನೆ ಹಿಟ್ಟ ತೊಡೆದು, ಸುತ್ತಿ ತನ್ನ ಮನಸಿಗೆ ಯೆಟ್ಟು(ವ) ಅಗಲವ ಮಾಡಿಕೊಂಡು, ಸುತ್ತಿದ ಕಣಿಕವನು ಎರಡು ಹೋಳಾಗಿ ಕೊ(ವೊ)ಯಿದು ಒತ್ತಿಕೊಂಡು, ಆದನು ಉದ್ದ ಪಾವಡೆಯಲಿರಿಸಿ, ಅದರಮೇಲೆ ಯೆಂಣೆಯ ಬಿಟ್ಟು, ಈವೋಪಾದಿಯಲಿ ಎಷ್ಟು ಉಂಡೆ ಆಗಬೇಕು ಅಷ್ಟು ಉಂಡೆಯ ಮಾಡಿ ಕೊಂಡು ವೊದ್ದೆ ಪಾವಡೆಯಲಿ ಮುಚ್ಚಿರಿಸುವುದು, ಅಕ್ಕಿಯ ಹಿಟ್ಟನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮೊರದಲಿ ತೆಳ್ಳಿ, ಆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹರಿವಾಣದ ಮೇಲೆ ತುಳಿದು (ತಳಿದು), ಆ ಉಂಡೆಯ ಕೊಯಿದು ಮುಖ ಮೇಲಾಗಿರಿಸಿ ಆ ಫೇಣಿಯ ಕೋಲಲಿ ಹಪ್ಪಳವನೊತ್ತುವಹಾಗೆ ಮುಖಮುಖದಲಿ ತಿರಿಹಿ ತಿರಿಹಿ ವೊತ್ತುವುದು, ಒತ್ತಿದ ಫೇಣಿಯನು ಮತ್ತೊಂದು ಸೀರೆಯ ಮೇಲೆ ಒತ್ತಿದನೂ ಮುಖ ಮೇಲಾಗಿಂಸುತ್ತಬಹುದು, ದೊಡ್ಡಿಹ ಬಾಣಲಿಗೆಯಲಿ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ಕಾಯಲಾಗಿ ಫೇಣಿಯನು ತೆಗೆದು ಒತ್ತಿದ ಮುಖದಲ್ಲಿಯೆ ಕಾದ ತುಪ್ಪದಲಿ ಹಾಕಿ, ತೆಂಗಿನ ಯೆರಡು ಅಗಸೆ(ಪೆ)ಯನೆರಡು ಕೈಯ್ಯಲಿ ಹಿಡಿದುಕೊಂಡು ಆ ತುಪ್ಪದೊಳಗಣ ಫೇಣಿಯನು ಎರಡು ಕೈಯ್ಯಲಿ ಯಿಂದು ಕೊಡುತ್ತ ಬರಲಾಗಿ ಯೆಲ್ಲ ಕೆದರು ಬಿಟ್ಟಿತೆಂದರೆ ಮೇದರ ಕೈಯ್ಯಲ್ಲಿ ತೆಳ್ಳನೆ ಬಿದಿರಿನಲಿ ಎಲೆಯ ಸಟ್ಟುಗವ ಮಾಡಿಸಿ ಕೆಳಗುಮೇಲೆಯೂ ಯಿಕ್ಕಿ ತಿರಿಹಿ ತೆಗೆಯುತ್ತ ಬಹುದು, ಈವೋಪಾದಿಯಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲ ಫೇಣಿಯ ಅಟ್ಟು ಯಿರಿಸಿ ಯೆಲ್ಲ ಪದರಿನೊಳಗೆ, ಸಕ್ಕರೆಯ ತುಂಬಿ ತಳಿವುದು.

ಇದರ ಹೆಸರು ಬಿಚ್ಚುಪೇನ ಯೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಆ ಪೇಣಿಯ ಕಣಿಕವನ್ನು ಬೊಟ್ಟಿನ ತೋರಿಹ (ತೋರವಹ) ಸೇವಗೆಯ ಹೊಸೆದು, ಮೂವೆರಳಲಗಲದಲಿ ಪೇಣಿಯ ಕೋಲಲಿ ಒತ್ತಿ, ವೊಬ್ಬೆಟ್ಟನಗಲದಲ್ಲಿ ಸೀಳಿ ಬೆಣ್ಣೆಯ ಕೂಡಿದೆ ಹಿಟ್ಟ ತೆಳ್ಳನೆ ತೊಡೆದು, ಮುರಿದು ನೇಣ ಸುತ್ತುವಹಾಗೆ ಸುತ್ತಿ, ಈ ವೋಪಾದಿಯಲಿ ತಮಗೆ

ಎಷ್ಟು ಉಂಡೆ ಬೇಕು ಅಷ್ಟು ಉಂಡೆಯ ಮಾಡಿಕೊಂಡು, ಆ ಪೇಣಿಯಾಗಿ ಬತ್ತಿರಿಸಿ ತುಪ್ಪ ಕಾಯುಲಾಗಿ ಈ ಪೇಣಿಯನು ಹಾಕಿ ಸಟ್ಟುಗದಲಿಯಿರಿಸು, ಪದರ ಬಿಡಿಸಿ, ಪದರ ಬಿಡಿಸಲಾಗಿ ಎಲೆಯು ಸಟ್ಟುಗದಲಿ ತಿರುಹಿ ತೆಗೆವುತ್ತ ಬಹುದು.

ಇದರ ಹೆಸರು ರುಚಿರವೆಂಬ ಫೇನವೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಆ ಫೇಣಿಯು ಕಣಿಕವನು ಹೆಬ್ಬೆಟ್ಟಿನ ತೋರದ ಸೇವಗೆಯು ಹೊಸೆದು ಮೂವೆರಳಗಲದಲೊತ್ತಿ ಬೆಣ್ಣೆಯ ತೊಡೆದು ಹಿಟ್ಟನು ಆ ಫೇಣಿಗೆ ತೊಡೆದು, ಯೆಳನೀರ ತೋರದಲಿ ಸುತ್ತಿನ ನಡುವೆಯೆರಡು ತುಂಡಾಗಿ ಕೊಯಿದು ಈವೋಪಾದಿಯಲಿ ತನಗೆ ಎಷ್ಟು ಉಂಡೆ ಬೇಕು, ಅಷ್ಟು ಉಂಡೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು, ದೊಡ್ಡ ಹರಿವಾಣದಲಿ, ಈ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಉಂಡೆಯನು ಪೇಣಿಯ ಕೋಲಲಿ ತನಗೆ ಎಷ್ಟು ಅಗಲ ಬೇಕು ಅಷ್ಟಗಲವನ್ನು ಒತ್ತೋದು (ಒತ್ತುವುದು), ಆ ಪೇಣಿಯೆಷ್ಟಗಲವಿದ್ದೀತು ಅಷ್ಟಗಲದ ಕೊಪ್ಪರಿಗೆಯಲಿ ತುಪ್ಪವ ತುಂಬಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಾಯಲಾಗಿ, ಯಿಾಹರಿವಾಣಸಹಿತ ಆ ತುಪ್ಪದೊಳಗೆ ಬಿಟ್ಟು ಕಳೆವುದು, ಆ ಪೇಣಿಯು ಮೇಲಕ್ಕೆ ಬರಲಾಗಿ ಸಟ್ಟುಗದಲಿಱುದು ಪ್ರಹರಿಸಿಕೊಂಡು, ಪೇಣಿಯಗಲದ ಎರಡಲೆಯ ಸಟ್ಟುಗವ ಮಾಡಿಸಿ ಕೆಳಗೊಂದು ಮೇಲೊಂದನಿಕ್ಕಿ ತಿರುಹುತ್ತಬಹುದು, ಅಹಗೆ ತೆಗೆದು, ಅದರಗಲದಲಿ ಹೆ(ಹಿ)ಚ್ಚಿ ಬಿದಿರುಸುದು, ಮೇಲೆ ಸಕ್ಕರೆಯ ತಳಿವುದು, ಈ ವೋಪಾದಿಯಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲ ಪೇಣಿಯನೂ ಅಡುವುದು.

ಇದು ಘನಘನವೆಂಬ ಹೆಸರನುಳ್ಳುದು.

ಹಿಟ್ಟಡಿಗೆಗಳಿಗೆ ಕಡೆ ಆ ಹರಿವಾಣವನು ಇಕ್ಕುಳದಲಿ ತೆಗೆವುದು.

ಸಜ್ಜಿಗೆಯನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ನೆನೆಯಿಕ್ಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನೆನೆಯಿತ್ತು ಎಂದರೆ ಬಲ್ಲಿತಾಗಿ ಕುಟ್ಟಿ ಕಣಿಕದಷ್ಟು ಬೆಣ್ಣೆಯನಿಕ್ಕಿ ಕುಟ್ಟುವುದು, ಗೋಳಕವ ಮಾಡಿ ಫೇಣಿಯ ಕೋಲಲಿ ಎಷ್ಟಗಲ ಬೇಕು ಅಷ್ಟಗಲ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ತುಪ್ಪದೊಳಗೆ ಹಾಕಿ ಎಲೆಯ ಸಟ್ಟುಗದಲಿ ಮರಚಿ ತೆಗೆವುತ್ತ ಬಹುದು, ಈ ವೋಪಾದಿಯಲಿ ಎಲ್ಲವನೂ ಮಾಡುತ್ತಬಹುದು.

ಇದರ ಹೆಸರು ಸಮುದ್ರಬುದ್ಬದ ಫೇನವೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಬಿಳಿಯ ಸಜ್ಜಿಗೆಯನು ನೆನೆಯಿಕ್ಕಿ ನೆನೆಯಿತೆಂದರೆ ಕುಟ್ಟುವಾಗ ಬೆಣ್ಣೆಯನಿಕ್ಕಿ ಕುಟ್ಟುವುದು, ತುಪ್ಪ, ಹಾಲಕೆನೆ, ಮೊಸರ ಕೆನೆ, ಉಪ್ಪುಗಳನಿಕ್ಕಿ ಕುಟ್ಟುವುದು, ಪೇಣಿಯ ಹದದಲಿ ಕುಟ್ಟುವುದು, ಅ(ಆ)ದ ಹದದಲಿ ತೆಗೆವುದು, ಮುದ್ದೆಯ ಮಾಡಿ ಕಣಿಕದ ಪಿಟ್ಟೆಯಲಿ ಯೆರಡು ಬಟ್ಟಲ ಮಾಡಿ, ಈ ಉಂಡೆಯ ಮಾಡಿ ಬಟ್ಟಲೊಳಗೆ ಇಕ್ಕಿ ಮೇಲೊಂದು ಬಟ್ಟಲ ಮುಚ್ಚಿ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲ ಸಂದನೂ ಏಕವಾಗಿ ಮುಚ್ಚಿ ಮೇಲಣ ಪಿಟ್ಟೆ ಸೀವಹಾಗೆ ಸುಡುವುದು, ಅದನು ಒಡೆದು ಒಳಗಣ ಉಂಡೆಯನು ಕತ್ತಿಯಲಿ ಕೆತ್ತಿ ತಟ್ಟೆಯಲಿ ಯಿಕ್ಕಿ ಆರೋಗಣೆಯ ಮಾಡುವುದು.

ಪುರಿ ವಿಳಂಗಾಯಿ

ಹೆಸರುಬೇಳೆಯ ಹುರಿದು ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಬುದು, ದೊಡ್ಡ ಸಜ್ಜಿಗೆಯ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಬುದು, ತೆಂಗಿನಕಾಯ ಹೆಸರ ತೋರದಲಿ ಕೊಯಿದುಹಾಕಿ ಸಕ್ಕರೆಯ ಹಾಕಿ, ಮೆಣಸು ಏಲಕ್ಕಿ ಕರ್ಪೂರವ ತಳಿದು ಕಲಸುವುದು, ಅಡಕೆಯ ತೋರ ಉಂಡೆಯ ಮಾಡಿ, ಅಕ್ಕಿಯ ಹಿಟ್ಟ ಸಣ್ಣವಾಗಿ ಅರೆದು, ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ, ಈ ಉಂಡೆಗಳ ಆ ಹಿಟ್ಟನೊಳಗೆ ಅದ್ದಿ, ಕಾದ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ತೆಗೆವುದು.

ಇಹು ಪುರಿವಿಳಂಗಾಯಿ ಯೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಈವೋಪಾದಿಯಲಿ ಬ್ಯೆ(ದ್ವಿ)ದಳ ಧಾನ್ಯದಲಿ ಮಾಡಿಕೊಂಬುದು.

ಪಾಯಸಗಳು

ಹಾಲ ವೊಮ್ಮೆಗೆ ತೊಳದಕ್ಕಿಯಲಿ ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪನಿಕ್ಕಿ ಪಾಯಸದಲಿ ಹವಣಾಯಿತೆಂದರೆ ಇಳುಹುದು.

ಇದು ಅಕ್ಕಿಯ ಪಾಯಸ.

ಗೋದಿಯ ಚಳಿಸಿ ಅಕ್ಕಿಯ ಪಾಯಸ ನಡುವ ಹಾಗೆ ಅಡುವುದು.

ಇದು ಗೋದಿಯ ಪಾಯಸ.

ಹಾಲ ಬಟ್ಟವಾಲಾಗಿ ಕಾಯಿಸಿ ಆಗಲೆ ಮಾಡಿದ ತರುಸೇವಗೆಯ ಪರಡಿಗಳ ಹಾಕಿ ಆಗಲೆ ತೆಗೆವುದು.

ಇದು ಪರಡಿ ಪಾಯಸ.

ಅಲ್ಲಾ ಹಳೆಯ ಸೇವಗೆಯ ಉದಕದಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ತೊಳೆದು ಹಾಲೊಳಗೆ ಹಾಕುವುದು.

ಇದು ಸೇವಗೆಯ ಪಾಯಸವ ನಡುವ ಕ್ರಮ.

ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಯ ಸುಲಿದು ಹಿಂದು ಮುಂದಕ್ಕೆ ತರಿಸಿ ಅಡ್ಡಲಾಗಿ ಎರಡು ಭಾಗವ ಮಾಡಿ ನಡುವಣದಿಂದ ಹೋಗಾಡಿ ಅವನು ಸಾಲಿಯ ಅರಿವೆಯಲಿ ಕಟ್ಟಿ, ಜೋಳದ ವೋಗರ ಅಂಬಿಲವನೆರದು, ಬೇವಾಗ ಅರ್ಧ ಬೆಂದಿತೆಂದರೆ ನಡುವೆ ಗುಳಿಮಾಡಿ, ಉಳ್ಳಿಯ ಪೊಟ್ಟಣವ ಹಾಕಿ ಬೆಂದಿತೆಂಬ ಹದದಲಿ ತೆಗೆದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಒಂದು ಸೇರಿ ಹಾಲಲಿ ಕುದಿಗೊಳಿಸಿ ತೆಗೆದು ನಾಲ್ಕೈದು ವೇಳೆ ತೊಳೆದು, ಹಾಲ ಬಟ್ಟವಾಲಾಗಿ ಕಾಯಿಸಿ ತಣ್ಣಗೆ ಆರಿಸಿ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಸಕ್ಕರೆಯ ಹಾಕಿ, ಉಪ್ಪನಿಕ್ಕಿ, ಹಾಲನೆರಡು ತಾವಿನಲಿ ಆರಹೊಯಿದು ಒಂದರೊಳಗೆ ಉಳ್ಳಿಯ ಸೇವಗೆಯ ಹಾಕಿ, ಒಂದಕ್ಕೆ ಉಳ್ಳಿಯ ಮಣಿಸರವಳಿಗೆ ದಾರವ ಬಿಟ್ಟುಹಾಕುವುದು.

ಇದು ಉಳ್ಳಿಯ ಪಾಯಸ.

ಊಟದ ಪ್ರೌಢನು [ಇದು] ಎಂಥಾ ಪಾಯಸವೆಂದು ಅ(ರಿ)ಱಿಯಬಾರದು.

ಮಾದಲದ ಕುಸುರಿಯನು ಒಡೆಯದ ಹಾಗೆ ತೆಗೆದು ಹೊಸ ಸುಣ್ಣದ ಉದಕದಲಿ ಕುದಿಸಿ, ಅದು ಕುದಿಯಿತೆಂದರೆ ಮಾದಲದ ಕುಸುರಿಯ ಹಾಕಿ ಯೆರಡು ಮೂರು ಕುದಿ ಬಾಹನ್ನ ಬರ ಬೇಯಿಸುವುದು, ಮೆದ್ದು ನೋಡಿದರೆ ಹುಳಿ ಹೋಗದಿರೆ, ಮತ್ತೆಯು ಈ ಪರಿಯಲಿ ಕುದಿಸಿ ತೆಗೆಯುವುದು, ನಾಲ್ಕೈದು ಬಾರಿ ತೊಳೆದು ಪಾವಡೆಯಲಿ ಹಾಕಿ, ಆ ಹಾಲ ಬಟ್ಟವಾಲಾಗಿ ಕಾಸಿ, ಉಪ್ಪನಿಕ್ಕಿ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಸಕ್ಕರೆಯನಿಕ್ಕಿ, ಈ ಮಾದಲದ ಕುಸುರಿಯ ಹಾಕಿ ಯಿರಿಸುವುದು.

ಇದು ಮಾತುಳಂಗಕೇಸರಿ ಕ್ಷೀರಿ.

ಈ ವೋಪಾದಿಯಲಿ ಕಿತ್ತಿಳೆ, ಯಲುಮುಚೆಯಹಣ್ಣಿನ ಕೇಸರದಲೂ ಪಾಯಸವ ನಡುವುದು.

ಹುಣಸೆಯ ಕಾಯ ಮೆರಣಿ (ಮೇಲಣ) ಹುರಿಕೆಯ ತೆಗೆದು ನೀಳವಾಗಿ ಸೇವಗೆಯ ಹಾಗೆ ಕೊಯಿದು, ಸುಣ್ಣದ ಉದಕದಲಿ ಕುದಿಯಿಸಿ, ಹುಳಿ ಹೋಯಿತೆಂದರೆ ನಾಲ್ಕೈದು ಬಾರಿ ತೊಳದು, ನಾಲ್ಕೊಂದಾಗಿ ಕಾದ ಹಾಲನು ಆರಿಸಿ ಸಕ್ಕರೆಯನಿಕ್ಕಿ, ಉಪ್ಪನಿಕ್ಕಿ ಹುಣಸೆಕಾಯ ಸರವಳಿಗೆಯ ಹಾಕುವುದು.

ಇದು ಹುಣಸೆಕಾಯ ಸೇವಗೆಯ ಪಾಯಸ.

ಮಾವಿನಕಾಯ ನೆಲ್ಲಿಕಾ(ಯ ಈ)ಯೋಪಾದಿಯಲಿ ತೆಗೆದು ಪಾಯಸವಾಗಿ ಅಡುವುದು.

ಎಳನೀರಿಲಿದ್ದ ತೆಳುಪು ತೆಂಗಿನಕಾಯನ್ನು ತೆಗೆದು ಸೇವಗೆಯನ್ನಾಗಿ ಕೊಯಿದು ಮತ್ತೆ ತೆಂಗಿನಕಾಯ ತುರುಚಿ ಹಾಲ ತೆಗೆದು ವೊಪ್ಪಚಿ ಕಾಸಿಕೊಂಡು ಸಟ್ಟುಗ ಹತ್ತಿದ ಹದದಲಿ ಈ ತೆಂಗಿನಕಾಯ ಸೇವಗೆಯ ಹಾಕಿ ಅಲ್ಲಾಡಿಸಿ, ಸಕ್ಕರೆಯ ಹಾಕಿ ಯಿರಿಸುವುದು.

ಇದೊಂದು ನಾಳಿಕೇರ ಫಲಕಾದಿಯೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಇದು ರಾಜಾನ್ನದಕ್ಕಿಯ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಚಳಿಸಿ ನುಚ್ಚು ಕಡಿಯಕ್ಕಿ ಮೊನೆಮುರಿದವ ತೆಗೆದು, ಬಲ್ಲಕ್ಕಿಯಾದವ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು, ನೀರಲಿ ತೊಳದು ಮತ್ತೆಯು ಐದಾರು ಬಾರಿ ತೊಳೆದು, ಜಾವ ಪರಿಯಂತರ ನೆನೆಯಿಕ್ಕಿ ಮೃದುವಾದುದರಿತು ಎರಡು ಭಾಗ ಉದಕ, ಒಂದು ಭಾಗ ಅಂಬಿಲದಲಿ ಎಸರನೆತ್ತಿ, ಎಸರು ಕುದಿಯಿತೆಂದರೆ, ಅಕ್ಕಿಯ ಹೊಯಿದು ಮೇಲೆ ರಸ ತೆಗೆದು ಎಸರು ಮುಚ್ಚೆಯ ಮುಚ್ಚಿ ಪಾಕಬಾಹನ್ನಬರ ಎಸರು ಮುಚ್ಚೆಯ ತೆಗೆಯಲಾಗದು, ಓಗರ ಮೃದುವಾಯಿತೆಂದರೆ ಇಳುಹಿ ಕಡಿಯೆಸರ ಮೇಲೆ ಯೆರೆದು ಅಲ್ಲಾಡಿಸುವುದು, ಈ ಗಂಜಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹೋಯಿತೆಂದರೆ ಹದದಲಿ ತೆಗೆದು ಆ ಯೆಸರು ಮುಚ್ಚಿಯ ನಾಲ್ಕುಮಡಿಕೆಯ ಘಟ್ಟಿ ಪಾವಡೆಯ ಸೆಕೆ ಹೋಗದಹಾಗೆ ಕಟ್ಟಿ ಕೆಂಡದ ಮೇಲೆ ಹೊರಗಲೆತ್ತುವುದು, ಆ ಗಡಿಗೆಯ ಬಾಯ ತೆಗೆದು ನೋಡಲಾಗಿ ಅಗಳು ವೊಡೆಯದೆ ಉದುರಾಗುದುರಿ ಮೃದುವಾಗಿ ಉದುರುವುದು ತುಂಬೆಯಹೂವಿನಹಾಗೆ ಅತಿಬಿಳುಪಾಗಿಹುದು.

ಇದು ಶುದ್ಧ ಓದನ.

ಈ ಓಗರವನೆ ಇಳುಹಿ, ಅಡಕೆಯಷ್ಟು ಬೆಣ್ಣೆಯ ಓಗರದೊಳಗೆ ಹಾಕಿ ಕಡಿಯೆಸರ ನೆರೆದು ಅಲ್ಲಾಡಿಸಿ ಬಸಿವುದು, ಗಂಜಿ ಹೋಯಿತೆಂದರೆ ಎಸರುಮುಚ್ಚೆಯ ಬಾಯ ನಾಲ್ಕು ಮಡಿಕೆಯ ಪಾವಡೆಯಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿ ಕೆಂಡಗೊಳಿಸಿ ಆರೋಗಣೆಯ ಹವಣಿನಲ್ಲಿ ತೆಗೆದು ನೋಡಿದರೆ ಕೆದರದೆ ನಯವಾಗಿ ನಿಗುರಿ ಮೃದುವಾಗಿ ಉದು(ದಿ)ರುದು(ದಿ)ರಾಗಿಹುದು.

ಇದು ನವನೀತ ಸುಯೋದನ [ಸ್ಮೃತೋದನ].

ಓಗರಕ್ಕೆ ಎಂಟು ದೋಷವುಂಟು, ಕಿಚ್ಚಿಲ್ಲದೆ ಬೊಂಪಾಗಿಯಿಹುದುಪಶ್ರುತ (ಸ್ರುತ) ಗಂಜಿ ಹೋಗದಿರುವುದು, ಮಲತವಡು ಹೋಗದೆಯಿಹುದು, ಕಚಿತ (ಕಾಂಜಿಕ) ನೆನೆಗುದಿ ಹೋಹುದು, ಶುಷ್ಟಿತ ಒಣಗಿಹುದು, ದದಸಿಹಣ ವಿರೂಪ, ಅಗಳು ವೊಡೆಯದೆ ಯಿಹಣ ಅನುಮುಚಿಕ, ಮಿರಿಗಿ ಮುದ್ದೆಯಾಹಣ.

ಯಿಂತು ಎಂಟು ದೋಷಂ ಕಳೆದುದೀಗ ಶುದ್ಧಯೋದನ (ಶುದ್ಧೋದನ).

ಕಿಚ್ಚಡಿ

ಎರಡು ಭಾಗ ಉದಕವನೆತ್ತಿ ಆ ಉದಕ ಕಾಯಲಾಗಿ ನಾಲ್ಕರಲಿ ಒಂದು ಭಾಗ ಹೆಸರು ಹಾಕಿ ಮುಗುಳುವಾದ (ವದ) ನಾಯಿತೆಂದರೆ, ಅದರ ಸರಿಯಕ್ಕಿಯ ಹಾಕಿ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪನಿಕ್ಕಿ ಹಾಗೆ ಯಿಂಗಿಸುವುದು.

ಇದೊಂದು ಕ್ರಮದ ಕಿಚ್ಚಡಿ.

ಇಮ್ಮಡಿ ಉದಕ ಕಾಯಲಾಗಿ ಹೆಸರಬೇಳೆಯನು ಅಕ್ಕಿಯ ತೊಳೆದು ವೊಂದಾಗಿ ಹಾಕಿ, ಉಪ್ಪನಿಕ್ಕಿ ಯಿಂಗಿಸುವುದು, ಮುತ್ತ ತೆಂಗಿನಕಾಯ ತುರುಚಿ ಇಂಗನು ಕಿಚ್ಚಡಿಯ ಮೇಲೆ ಯಿರಿಸಿ ಮುಚ್ಚಿ ಕೆಂಡಗೊಳಿಸಿ ಮೇಲಣ ತೆಂಗಿನಕಾಯ ಕುಸುರಿಯ ತೆಗೆದು, ಆರೋಗಣೆ ಯಿಕ್ಕುವುದು.

ಈ ಮರಿಯಾದೆಯಲಿ ಹಲವು ಪರಿಯ ಕಿಚ್ಚಡಿಯ ಮಾಡಿಕೊಂಬುದು.

ಕಲಸೋಗರ

ರಾಜಾನ್ನದಕ್ಕಿಯ ಮೃದುವಾಗಿ ಸುಪಾಕವಾಗಿ ಓಗರವ ನಟ್ಟು ಆ ವೋಗರವನು ತಣ್ಣಗೆ ಆರಿಸಿ, ಹನ್ನೆರಡು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ, ವೊಪ್ಪಚಿ ವೊಪ್ಪಚಿಯ ಹಾಕಿ, ಒಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಮೊಸರು ಉಪ್ಪು ಏಲಕ್ಕಿ ಮೆಣಸಿನಬೇಳೆ, ಅಲ್ಲಾ ಉಳ್ಳಿ, ಯಿಷ್ಟನ್ನೂ ಇಕ್ಕಿ ಕಲಸುವುದು, ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಗೆ ಹಾಲುಕೆನೆ, ಉಪ್ಪು, ಅಲ್ಲವ ಕತ್ತರಿಸಿ ಯಿಕ್ಕಿ ಯೇಲಕ್ಕಿಯ ನೆರೆದು ಯಿರಿಸುವುದು.

ಇದು ದಧಿಕ್ಷೀರ ಸತಾರೆಯೆಂಬ ಕಲಸೋಗರ.

ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಗೆ ಮೊಸರು ಆ ಕೆನೆ ಉಪ್ಪು ಮೆಣಸಿನ ಬೇಳೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಅಲ್ಲವ ಕೊಯಿದಿಕ್ಕಿ ಯಿರಿಸುವುದು, ಮಾವಿನಕಾಯಮೇಲೆ ಕೆತ್ತಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಯಿರಿಸುವುದು.

ಇದೊಂದು ಕಲಸೋಗರ.

ಈ ವೋಪಾದಿಯಲಿ ಎಲ್ಲಾ ಫಲಂಗಳನೂ, ಒಂದೊಂದು ಎರಡೆರಡು ಮೂರು ಮೂರಾಗಿ ನಾಲ್ಕೈದನಾಗಲಿ ಆ ಫಲಂಗಳ ಹಲವು ಪರಿಯಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಹಾಕಿ ಕಲಸುತ್ತಬಹುದು.

ಇದು ಕಲಸೋಗರ ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ.

ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ಓಗರದೊಳಗೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಕಾಸಿದ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು, ಹಪ್ಪಳವ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿವುದು.

ಇದೊಂದು ಕಲಸೋಗರ.

ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯ ವೋಗರಕ್ಕೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಕಾಸಿದ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ಹುರಿಯಕ್ಕಿಯ ಚೂರ್ಣ, ಹುರಿಗಡಲೆ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿದು ಉಪ್ಪನಿಕ್ಕಿ ಕಲಸಿದುದು.

ಇದೊಂದು ತುಪ್ಪವೋಗರ.

ಈ ಪರಿಯಲಿ ಕುಂಬಳ ಸಂಡಿಗೆಯ ತುಪ್ಪದಲಿ ಹುರಿದು ಚೂರ್ಣವ ತಳಿವುದು, ಕಲಸಿಡುವುದು.

ಇದೊಂದು ಕಲಸೋಗರದ ಕ್ರಮದ ಕಲಸೋಗರ.

ಎಣ್ಣೆಯ ಕಾಸಿಯಿರಿಸಿ ಓಗರವನುಆರಿಸಿ ಆ ಎಣ್ಣೆಯ ಓಗರದೊಳು ಕಲಸಿ ಏಲಕ್ಕಿ ಉಪ್ಪು ನೀರುಳ್ಳಿ ಮೆಣಸಿನಬೇಳೆಯ ಹಾಕಿ ಕಲಸುವುದು.

ಇದೊಂದು ಪರಿಯೋಗರ.

ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯ ವೋಗರದೊಳಗೆ ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು ಯೆಣ್ಣೆಯ ಕೂಡಿ ಕಲಸಿ ಉಪ್ಪನಿಕ್ಕಿ ಅಲ್ಲ ನೀರುಳ್ಳಿಯನಿಕ್ಕಿ ಇಂಗ ಹುರಿದಿಕ್ಕಿ ಮೆಣಸಿನಬೇಳೆ ಯೇಲಕ್ಕಿ ಇದರಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ ಇರಿಸುವುದು.

ಇದೊಂದು ಕಲಸೋಗರ.

ಹಿಂಡಿಯ ಕಚ್ಚರಿಯ ಎಣ್ಣೆಯಲಿ ಕಲಸಿದುದು ಒಂದು ಪರಿ. ಉಪ್ಪಿನ ನೆಲ್ಲಿಯಕಾಯ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕಲಸಿದುದು ಒಂದು ಪರಿ. ಬೆಲ್ಲವತ್ತದ ಕಾಯ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕಲಸಿದುದು ಒಂದು ಪರಿ. ಇದೋಪಾದಿಯಲಿ ಯೆಲ್ಲಾ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಲು ಎಣ್ಣೆ ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿ ಉಪ್ಪು ಪರಿಮಳವನಿಕ್ಕಿ ಕಲಸುವುದು, ಈ ಪರಿಯಲಿ ಎಣ್ಣೆಯೋಗರವ ಹಲವು ಪರಿಯಲಿ ಕಲಸಿಕೊಂಬುದು.

ಸಕಲ ಶಾಸ್ತ್ರವನು "ಜಿಹ್ವಾವ್ಮೃತ"ವೆಂಬ ಶಾಸ್ತ್ರ ಮಾಡಿದೆ, ಆ ಶಾಸ್ತ್ರ ಸಂಸ್ಕೃತವಾದ ಕಾರಣ [ಸಾರೋದ್ಧಾರವಾಗಿ] ಅಚ್ಚಕನ್ನಡದಲ್ಲ, ಕಲಸೋಗರ ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ—

ಹಾಲ ಕಾಸುವ ಕ್ರಮ

ಹಾಲನರ್ಧವಾಗಿ ಕಾಸಿದುದು ಪಾನಕ್ಕೆ ಯೋಗ್ಯ, ಮೂರೊಂದಾಗಿ ಕಾಸಿದುದು ಲೇಹ್ಯಕ್ಕೆ ಯೋಗ್ಯ, ಆರೊಂದಾಗಿ ಕಾಸಿದುದು ಘಟಿಕ್ಕೆಯಾಗಿ (ಘುಟಿಕೆಯಾಗಿ) ಮೆಲುವುದು, ಎಂಟೊಂದಾಗಿ ಕಾಸಿದುದು ಸಕ್ಕರೆಯ ಹಾಗಹುದು.

ಇದು ಹಾಲು ಕಾಯಿಸುವ ಪ್ರಕಾರ.

ಹಾಲಕೆನೆ ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ತು(ಕ)ರುವಿನ ಎಮ್ಮೆಯ ಹಾಲನು ಅರ್ಧಪಾಕವಾಗಿ ಕಾಸಿ, ಒಲೆಯ ಮೇಲಿದ್ದ ಹಾಗೆ ಸಟ್ಟುಗದಲಿ ಎತ್ತಿ, ತುಂಬಿ ತುಂಬಿ ಎತ್ತಿ ಸುರಿಯಲಿ, ಆ ನೊರೆಯದ್ದುಹುದು ಕೆಳಗೆ ಉರಿವ ಕಿಚ್ಚ ಹಿರಿದು ಕೆಂಡದಮೇಲೆ ಯಿರಿಸಲಾಗಿಕ್ಕೆ ಹಾಗೆ ಕೆನೆ ಅಹುದು.

ಇದು ಕೆನೆಯ ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ.

ಮೊಸರು ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಉದಯದ ಹಾಲನೂ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಮ್ಮಗೆಕಾಸಿ ಹೊತ್ತರಿ (ಹೊತ್ತಾರೆ) ತೊಡಗಿ, ಕೆಂಡದ ಮೇಲೆಯಿರಿಸಿ ಅಸ್ತಮನವಾದ ಜಾವದಲೆ ಹೆಪ್ಪಕೊಟ್ಟರೆ ಕೆಂಪಿನ ಮೊಸರಾಗಿಹುದು, ಮಾದಲದ ಕಾಯೊಳಗೆ ತೋಡಿ ಬಟ್ಟವಾಲಾಗಿ ಕಾಸಿ ಆ ಕಾಯೊಳಗೆ ಹೊಯಿದು, ಹೆಪ್ಪು ಕೊಟ್ಟು ಯಿರಿಸಿದ ಮೊಸರು ಅಮೃತೋಪಮಾನವೆಂಬ ಮೊಸರು.

ಒಳ್ಳಿಹ ಮಾವಿನಹಣ್ಣ ಗಡಿಗೆಯಲಿ ಹಿಂಡಿ, ವೊಳಗೆ ರೊಡ(ತೊಡೆ)ದು, ಎರಡು ಮೂರು ಭಾವನೆಯ ಕೊಟ್ಟು ಒಣಗಿಸಿ, ಅರ್ಧವಾಗಿ ಕಾಸಿದ ಹಾಲನು ಹೊಯಿದು ಹೆಪ್ಪು ಕೊಟ್ಟರೆ,

ಇದು ಚೂತಾಮೃತವೆಂಬ ದಧಿ.

ಹಾಲ ಬಟ್ಟವಾಲಾಗಿ ಕಾಸಿ ಆರಿಸಿ ಅದರೊಳಗೆ ಕುಂಕುಮ ಕೇಸರಿಯ ಹಾಕಿ ಹೆಪ್ಪು ಕೊಡುವುದು, ಆ ಮೊಸರ ಪಾವಡೆಯಲಿ ಸೋದಿಸಿದರೆ ಅದು ಮಾವಿನಹಣ್ಣಿನಹಾಗೆ ಯಿಹುದು. ಈ ವೋಪಾದಿಯಲಿ ಮೊಸರುಗಳ ಹಲವು ಪರಿಯಲಿ ಮಾಡುವುದು.

ಮಜ್ಜಿಗೆ ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಹಾಲನರ್ಧವಾಗಿ ಕಾಸಿ ಅರ್ಧ ಬೆಣ್ಣೆಗಾಸಿದ ತುಪ್ಪವ ಹಾಕಿ ಹೆಪ್ಪ ಕೊಡುವುದು.

ಇದನು ಘೃತದಧಿಯೆಂದು ಹೇಳುವರು.

ಕಡೆದರೆ ತುಪ್ಪವೆಲ್ಲ ಬೆಣ್ಣೆಯಾಗಿಹುದು, ಕೆನೆಯ ತೆಗೆಯದೆ ಕಡೆದ ಮಜ್ಜಿಗೆ ಗೋಳಕ ವೆಂಬುದು, ವಾತಪಿತ್ತವ ಕೆಡಿಸುವುದು.

ನೀರನೆರೆಯದೆ ಕೆನೆಯ ತೆಗೆದು ಕಡೆದುದು ಮಥಿತವೆಂಬ ಮಜ್ಜಿಗೆ, ಇದು ಪಿತ್ತವನ್ನೂ ಶ್ಲೇಷ್ಮವನ್ನೂ ಕೆಡಿಸುವುದು.

ಮೂರು ಭಾಗ ಮೊಸರು ಒಂದು ಭಾಗ ನೀರನೆರೆದುದು ಬೆಣ್ಣೆಗಳೆದ ಮಜ್ಜಿಗೆ ಸಿಂಧು ವೆಂಬುದು (ಇದಕ್ಕೆ ತಕ್ರವೆಂದು ಹೆಸರಿದೆ), ಇದ ಕೊಂಡರೆ ಪ್ರಮೇಹ ಮೂಲವ್ಯಾಧಿಹರ, ಅರ್ಧ ನೀರು ಅರ್ಧ ಮೊಸರನ್ನು ಕಡೆದು ಬೆಣ್ಣೆಗಳೆದ ಮಜ್ಜಿಗೆ ತಕ್ರವೆಂಬುದು (ಉದಶ್ವಿತ್ ಎಂದೂ ಹೆಸರಿದೆ), ಇದು ದೀಪನ ಪಾಚನವಾಗಿಹುದು.

ಇವು ನಾಲ್ಕು ಮಜ್ಜಿಗೆ ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ.

ಕಡೆದ ಮಜ್ಜಿಗೆಯನ್ನು ತೆಳ್ಳಗೆ ಮಾಡಿ ಉಪ್ಪು ಅಲ್ಲ ಹುಳಿ ಕೊತ್ತುಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಗಳನಿಕ್ಕಿ, ಕರಿಬೇವು ಮಾದಲದೆಲೆಗಳನಿಕ್ಕಿ ತಣ್ಣಗೆ ಮಾಡುವುದು.

ಇದೊಂದು ಮಜ್ಜಿಗೆ.

ಮಜ್ಜಿಗೆಯೊಳಗೆ ತದುಕುಮಾವಿನಕಾಯಿಗಳ ಹಾಕಿ ಪರಿಮಳವ ಹತ್ತಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಇದೊಂದು ಮಜ್ಜಿಗೆ.

ಮೊಸರನ್ನೂ ಬಟ್ಟವಾಲಾಗಿ ಕಾದ ಹಾಲನ್ನೂ ಸರಿಯಾಗಿ ಕೂಡಿ ಮಂದಿತಾಗಿ ಶೋಧಿಸಿವುದು.

ಇದೊಂದು ಮಜ್ಜಿಗೆ.

ತೆಳ್ಳನಹ ಮಜ್ಜಿಗೆಯ ಮಾಡಿ, ವೊಪ್ಪ(ಚಿ) ಸಾಸಿವೆಯನಿಕ್ಕಿ ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿ ಕೊತ್ತುಂಬರಿ ಕೇದಗೆಯ ಹೂವ ಹಾಕಿ, ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ಅಂತು ಪರಿಮಳವ ಕೊಡುವುದು.

ಇದೊಂದು ಪರಿ.

ಕೆಂಪಿನ ಮೊಸರಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದುದು ಕೆಂಪಿನ ಮಜ್ಜಿಗೆ, ಬಿಳಿಯ ಮೊಸರಲಿ ಮಾಡಿದ್ದು ಬಿಳಿಯ ಮಜ್ಜಿಗೆ, ಈವೋಪಾದಿಯಲಿ ಪರಿಮಳವುಳ್ಳ ಪತ್ರ, ಪರಿಮಳವುಳ್ಳ ಫಳಂಗಳಿಂದಲು, ಪರಿಮಳವುಳ್ಳ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಂದಲು, ಬೇರೆಬೇರೆ ಭಿನ್ನರುಚಿಯ ಮಾಡಿಕೊಂಬುದು, ಯುಕ್ತಿ ಯುಳ್ಳಂಥಾ ಪಾಚಕವು(ಪಾಚಕನು)ನೂ—ಮಜ್ಜಿಗೆಗಳನು ಹಲವು ಪರಿಯಲಿ ಮಾಡಿಕೊಂಬುದು.

ಇದು ಮಜ್ಜಿಗೆ ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ.

ಮಜ್ಜಿಗೆಯೊಳಗೆ ಉಪ್ಪು ಶುಂಠಿಯ ತದಕುಟ್ಟಿ ಹಾಕಿ, ಒಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ಕಾಯ ಲೆತ್ತಿ, ವೊಪ್ಪಚಿ ಬೆಣ್ಣೆಯ ಹಾಕಿ, ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ತೊಳಸುತ್ತ ವೊಡೆಯದ ಮುನ್ನ ಎರೆದುಂಬುದೀಗ ಸಿಡ್ಡಿ ಮಜ್ಜಿಗೆ.

ಮಜ್ಜಿಗೆ ಯೆರಡು ಮೂರು ಕುದಿ ಬಂದರೆ ತಂಣನೆ ಆರಿಸಿ ಗಟ್ಟಿ ಪಾವಡೆಯಲಿ ಹಾಕಿದುವು ಶೈತ್ಯ, ಉಧಿ (ಇದ) ಮರಳಿ ಮಜ್ಜಿಗೆಯ ಹಾಗೆ ಮಾಡಿ ಬೇಕಾದ ಪರಿಮಳವ ಹತ್ತಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಇದು ಸಿಹಿಮಜ್ಜಿಗೆ.

ಒಳ್ಳಿಹ ರಾಜಾನ್ನದಕ್ಕಿಯ (ಬೀ)ಬಿಸಿನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೊಳೆದು, ಮತ್ತಾರುಬಾರಿ ತೊಳೆದು, ಜಾವ ಪರಿಯಂತರ ನೆನೆಯಿಕ್ಕಿ ನೆನೆಯಿತೆಂದರೆ ಒಂದು ಭಾಗ ಆಂಬಿಲ ಎರಡು ಭಾಗ ಉದಕದಲಿ ಎಸರನೆತ್ತಿ ಕಾಯಲಾಗಿ ಅಕ್ಕಿಯ ಹಾಕಿ ಎಸರ್ಮುಚ್ಚಿಯ ಮುಚ್ಚಿ ತೆಗೆಯದೆ ವೋಗರ ಯೆಸರ ಮೇಲೆ ನೆಸೆವ ಹವಣಿಲಿ ಅಕ್ಕಿ ಮೃದುವೆಂಬ ಹವಣಿನಲಿ ಬಸಿದು ತಣ್ಣೀರನೆರೆದು ಆ ತಣ್ಣೀರ ಬಸಿದು ಮತ್ತೆ ತಣ್ಣೀರನೆರೆದು ಬಸಿಯಿತೆಂದರೆ ಆ ವೋಗರ ತಣ್ಣೀರಂಬಲಿಯಹುದು, ಆ ವೋಗರ ತಣ್ಣೀರಲಿ ಹಾಕಿರಿಸುವುದು.

ಒಳ್ಳಿಹ ಮಜ್ಜಿಗೆಗೆ ಉಪ್ಪನಿಕ್ಕಿ, ಶುಂಠಿಯ ತದ ಕುಟ್ಟಿ ಹಾಕಿ ಯೇಲಕ್ಕಿಯ ಹಾಕಿ ಇರಿಸುವುದು, ಗಟ್ಟಿ ಪಾವಡೆಯಲಿ ಸೋದಿಸಿ ಅಲ್ಲ ನೀರುಳ್ಳಿಯ ವೋಗರದಗುಳಿನ ತೋರದಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಹಾಕಿ, ಆ ನೀರಿನೊಳಗೆ ಇದ್ದ ಓಗರವನೊಪ್ಪಚಿಯ ಹಾಕಿ ಆರೋಗಣೆಯನಿಕ್ಕುವುದು.

ಇದು ತಾಕಭಾತು ಎಂಬುದು.

ವೋಗರ ಮುಚ್ಚಿಗೆ ಸಹಿತ ಸುರಿಯಲಾಗಿ ಕರಗಿ ಹೊಯಿದು ಇದು ದೇವರ್ಕಳಿಗೆ ಅಮೃತ, ಮನುಷ್ಯರುಗಳಿಗೂ ಅಮೃತ.

ಮೊಸರೊಳಗೆ ಉಪ್ಪು ಏಲಕ್ಕಿ ಅಲ್ಲವ ತದಕುಟ್ಟಿಹಾಕಿ ಮೂರು ಮಡಿ ಮೊಸರು ಒಂದು ಭಾಗ ನೀರು, ಪಾವಡೆಯಲ್ಲಿ ಸೋದಿಸಿ ಆ ಉದಕದೊಳಗೆ ಈ ವೋಗರವ ಹಾಕಿ ಅಲ್ಲಾಡಿಸುವುದು.

ಇದು ಶುದ್ಧ ಕಳಲುಯೋದನ ಎನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಅರ್ಧ ನೀರು, ಅರ್ಧ ಮೊಸರು ಉಪ್ಪು, ಏಲಕ್ಕಿ ಉಳ್ಳಿ ಅಲ್ಲವ ತದಕುಟ್ಟಿ ಹಾಕಿ ಪಾವಡೆಯಲಿ ಸೋದಿಸಿ ಇದರೊಳಗೆ ಮಾದಲಕಾಯ, ಮೇಲಣ ತೊಬಟ್ಟೆ (ತೊಗಟೆ ತೆಗೆದ) ಮಾವಿನಕಾಯಹಾಕಿ ಉದಕದೊಳಗಣ ಓಗರವ ಹಾಕಿ ಅಲ್ಲಾಡಿಸುವುದು.

ಇದು ಭೋಜನಾಂಧಿತವೆಂಬ ತಕ್ರವೋದನ.

ಅರ್ಧ ಮೊಸರು ಅದರ ಸಮಾನ ನೀರು, ಉಪ್ಪು, ಏಲಕ್ಕಿ ಅಲ್ಲವನಿಕ್ಕಿ ಸೋದಿಸಿ ಯೆಳೆಯಲ್ಲವ(ದ) ಚಿಕಳಿಯ (ಭಲ್ಲಿಯ) ಹಾಕಿ ಉಳ್ಳಿಯ ಮುಗುಳು ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ ತರುನ (ತದುಕಿನ) ಚಿಗುರು ಆ ಕಾಯ ತದುಗುಟ್ಟಿ ಹಾಕಿ ಕೊತ್ತುಂಬರಿಯ ಗಂಟ ಕಟ್ಟಿಹಾಕಿ ನೀರೊಳಗಿದ್ದ ವೋಗರವ ಹಾಕಿ ಅಲ್ಲಾಡಿಸುವುದು.

ಇದು ತ್ರೈಲೋಕ್ಯ ಪೂಜಿತವೆಂಬ ತಕ್ರ ಯೋದನ (ತಕ್ರೋದನ).

ಒಂದು ಭಾಗ ಮೊಸರು ಮೂರು ಭಾಗ ನೀರು, ಒಪ್ಪಚಿ ಅರೆದ ಸಾಸಿವೆ, ಉಪ್ಪು, ಶುಂಠಿಯ ತದಕುಟ್ಟಿ ಹಾಕಿ ಪಾವಡೆಯಲ್ಲಿ ಸೋದಿಸಿ ಉದಕದೊಳಗಣ ವೋಗರವ ಹಾಕಿ, ಮೇ(ಆ ಮೋ)ದವ ಕೊಡುವ ಕ್ರಮ– ಜೀರಿಗೆ, ಮೆಂತೆಯ, ಸಾಸಿವೆ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಮೆಣಸಿನ ಚೂರ್ಣ, ಅಕ್ಕಿಯನುಚ್ಚು, ಇಂಗು, ಇಷ್ಟನ್ನೂ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ ಎರಡು ಹಂಚ ಕಾಸಿ, ಅಸಿಯ ಕಲ್ಲಮೇಲೆ ಹಂಚನಿರಿಸಿ ಅಡಕೆಯಷ್ಟು (ಅ) ಮೋದವ ಹಾಕಿ ಮೇಲೊಂದು ಕಾದ ಹಂಚನಿರಿಸಿ ಸಟ್ಟುಗದಿಂದೊತ್ತುವುದು, ಗಡುಗೆಯ ಮುಚ್ಚುವುದು, ಆ ಗಡಿಗೆಯು ಪರಿಮಳ ಹತ್ತಿತೆಂದರೆ ಆ ಗಡಿಗೆಯೊಳಗೆ ಆ ಮಜ್ಜಿಗೆಯ ಹೊಯಿದು ಅಲ್ಲಾಡಿಸುವುದು.

ಇದೊಂದು ತಕ್ರ ಯೋ(ಜ)ದನ.

ತೊ(ಒ)ಪ್ಪಲ ಶುಂಠಿ, ಅರೆ ಪಲ (ಒಪ್ಪಲ ಶುಂಠಿ, ಅರೆಪಲ) ಮೆಣಸು, ಇಷ್ಟನೂ ಎರಡು ಮೊಗೆ ಉದಕ ಒಂದು ಮೊಗೆಯ ಹ – ಹಾಗೆ ಕಾಸಿ ಪಾವಡೆಯಲಿ ಸೋದಿಸಿ, ಆರಿಸಿಕೊಂಡು ಈ ನೀರು ಎರಡು ಭಾಗ, ಒಂದು ಭಾಗ ಮೊಸರು, ಒಂದು ಸೇರೆ, ಅಲ್ಲದ ರಸ, ತಕ್ಕಷ್ಟು ಸೈಂಧವ, ವೊಪ್ಪಚಿ ಮಾದಲದ ಹುಳಿ ಘಟ್ಟಿ ಪಾವಡೆಯಲಿ ಸೋದಿಸಿ, ಕರಿಬೇವಿನ ಯೆಲೆಯ ಸುಟ್ಟುಹಾಕಿ ಕೊತ್ತುಂಬರಿ ಮಾದಲದೆಲೆ, ಕೇದಗೆಯ ಹೂ, ಎಳೆಯೆಲವಚಿತ, (ಭಲ್ಲಿಯ) ಹಾಕಿ, ಉಳ್ಳಿಯ ಮುಗುಳಾಗಿ ಹಾಕಿ, ಆ ನೀರೊಳಗಿದ್ದ ವೋಗರವ ಹಾಕಿ ಅಲ್ಲಾಡಿಸುವುದು.

ಇದು ಭಕ್ತಂ (ತ)ಕ್ರಯೋದನ.

ತೆಳ್ಳಾನ ಮಜ್ಜಿಗೆಯೊಳಗೆ ಅಲ್ಲ ಸೈಂಧವ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಸಾಸಿವೆಯನಿಕ್ಕಿ, ಕರಿಬೇವು, ಕೊತ್ತುಂಬರಿಯನಿಕ್ಕಿ ಮಾಗಳಿಯ ಬೇರ ಕತ್ತರಿಸಿ ಹಾಕಿ ಬೆಲ್ಲವತ್ತದ ಚಿತ್ತಳಿಕೆಯ (ಭಲ್ಲಿಯ) ಹಾಕಿ, ಮಾವಿನಕಾಯ ಚಿತ್ತಳಿಸಿ ಹಾಕಿ ನೀರೊಳಗಣ ವೋಗರವ ಹಾಕಿ ಅಲ್ಲಾಡಿಸಿ ವೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ಕಾದ ಹಂಚನಿರಿಸಿ ಮೋದವನಿರಿಸಿ ಕಾದಹಂಚಮೇಲೆಯಿರಿಸಿ ಮಜ್ಜಿಗೆಯೊಳಗೆ ಅಲ್ಲ ಶುಂಠಿಯ ತದ ಕುಟ್ಟಿ ಹಾಕಿ ಸೈಂಧವವನಿಕ್ಕಿ ಒಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯೊಳಗೆ ಬೆಣ್ಣೆಯ ಹಾಕಿ ಚಟ್ಟಿ ಕಾಯಲಾಗಿ ಜೀರಿಗೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಕಂಬೇವ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಿಸಿ ಮಜ್ಜಿಗೆ ಯೆರಡು ಕುದಿಬಾಹನ್ನಬರ ಕಾಯಿಸಿ ಇಳುಹಿ ತಣ್ಣಗೆ ಆರಿಸಿ ಘಟ್ಟಿ ಪಾವಡೆಯಲಿ ಸೋದಿಸಿ ಮುನ್ನಿನಹಾಗೆ

ಸೋದಿಸಿ ಮಜ್ಜಿಗೆಯ ಮಾಡಿ ಬೆಲ್ಲವತ್ತದ ಕಾಯ ಚಿತಳಿಸಿ, ವೋಗರದ ತೋರದಲಿ ಕೊಯಿದು ಹಾಕಿ ಅಲ್ಲಾಡಿಸಿ ಅಲ್ಲಿ ಉಳ್ಳಿಯ ಕೊಯಿದುಹಾಕಿ, ಆ ನೀರೊಳಗಣ ಓಗರವ ಹಾಕುವುದು, ಇದು ಪಿಡಿಮಜ್ಜಿಗೆ ಓಗರ.

ಈ ವೋಪಾದಿಯಲಿ ಫಲಂಗಳು ಪತ್ರೆಗಳು ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿಗಳು ಮಿಶ್ರವ ಮಾಡಿಕೊಂಡು, ಭಿನ್ನರುಚಿಯ ಮಾಡಿಕೊಂಡು, ಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞನಾದ ಪಾಚಕನು ಈ ವೋಪಾದಿಯಲ್ಲಿ ಮಜ್ಜಿಗೆ ವೋಗರವ ಮಾಡಿಕೊಂಬುದು.

ಹುಳಿಮಜ್ಜಿಗೆಯ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿರಿಸಿ ಯಿಷ್ಟು ಉಪ್ಪನಿಕ್ಕಿ ಅಲ್ಲಾ ಉಳ್ಳಿಯ ತದಕುಟ್ಟಿ ಹಾಕಿ ಕರಿಬೇವು ಕೊತ್ತುಂಬರಿ ಮೊದಲಾದ ತಿಗುಡನಿಕ್ಕಿ ತದುಕಿನಕಾಯಿ, ಆ ಚಿಗುರ ಹಾಕಿ ಅದರೊಳಗಣ ವೋಗರವ ಹಾಕಿ ಏಲಕ್ಕಿಯ ಚೂರ್ಣ ತಳಿದು, ಅಲ್ಲಾಡಿಸುವುದು.

ಇದು ಶಿವರಸ ವೋಗರ.

ಮತ್ತೊಂದು ಬೆಸಣಿಗೆಯಲಿ ಕಾದ ಹಂಚನಿರಿಸಿ ಅಡಕೆಯಷ್ಟು ಮೋದವನಿಕ್ಕಿ ಮೇಲೊಂದು ಲೋಟ ಮುಚ್ಚಿ ಸಟ್ಟುಗದಲಿ ವೊತ್ತಿ, ಪರಿಮಳ ಬಂದ ಹವಣಿಲಿ ಶಿವರಸವನೆರೆದು, ಮುಚ್ಚಿ ಪರಿಮಳ ಹಿಡಿಯಿತೆಂದರೆ ಉದಕದೊಳಗಣ ವೋಗರವ ಹಾಕಿ, ಏಲಕ್ಕಿಯ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿದಲ್ಲಾಡಿಸುವುದು.

ಇದು ತಕ್ರಸಾರ ಶಿವರಸ.

ಹುಳಿಮಜ್ಜಿಗೆಗೆ ಉಪ್ಪನಿಕ್ಕಿ ಅಲ್ಲ ಶುಂಠಿ ತದಕುಟ್ಟಿ ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ ಜೀರಿಗೆ ತದ ಕುಟ್ಟಿ ಹಾಕಿ, ಕೊತ್ತುಂಬರಿ ಕರಿಬೇವು ಮಾದಳದೆಲೆಯನಿಕ್ಕಿ, ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ಬೆಣ್ಣೆಯನಿಕ್ಕಿ ಕಾಯಲಾಗಿ, ಇಂಗನಿಕ್ಕಿ ಒಗ್ಗರಿಸುವುದು, ಪರಿಮಳ ಬಂದರೆ ಎರಡು ಮೂರು ಕುದಿಯಲಿಳುಹುವುದು, ಘಟ್ಟಿ ಪಾವಡೆಯಲಿ ಸೋದಿಸುವುದು, ಉದಕದೊಳಗಣ ವೋಗರವ ಹಾಕುವುದು, ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿ ಕೇದಗೆಯ ಹೂವ ಹಾಕುವುದು, ಪರಿಮಳವುಳ್ಳ ಪುಷ್ಪಂಗಳ ಹಾಕುವುದು. ಇದು ದೀಪನವ ಮಾಡುವುದು.

ಇದು ತಕ್ರಸಾರ ಶಿವರಸ.

ಈ ಪರಿಯಲಿ ಮಜ್ಜಿಗೆಯ ಕ್ರಮಂಗಳು, ಹಲವು ಪರಿಯ ಶಿವರಸದ ವೋಗರ ಮಾಡಿಕೊಂಬುದು.

ಹುಳಿಯಾಗಿದ್ದ ಅಂಬಿಲವ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಉಪ್ಪನಿಕ್ಕಿ ಶುಂಠಿಯ ಕುಟ್ಟಿ ಹಾಕಿ, ಸಾಸಿವೆಯ ನೆರೆದಿಕ್ಕಿ ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ, ಎಣ್ಣೆಯನೆರೆದು ಕಾಯಲಾಗಿ ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಯಿಂಗು, ಕರಿಬೇವುಗಳ ಹಾಕಿ ಕುದಿಯಿಸಿಯಿಳಿಸುವುದು, ಘಟ್ಟಿ ಪಾವಡೆಯಲಿ ತಿಳಿಯ ಸೋದಿ ಸೋದಿಸಿ, ತಣ್ಣನೆ ಆರಿಸಿ, ಎರಡು ಮಡಕೆಯಲಿ ಹಾಕಿ ನೀರೊಳಗಣ ವೋಗರವ ನೆರಡಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಏಲಕ್ಕಿಯ ಚೂರ್ಣವ ಹಾಕಿ ಮತ್ತೊಂದಕ್ಕೆ ಮಾವಿನಕಾಯ ಚಿತಳಿಸಿ ಹಾಕಿ ಒಂದಕ್ಕೆ ಮಾಗಳಿಯ ಬೇರು, ಮತ್ತೊಂದಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲವತ್ತದ ಕಾಯ ಹಾಕಿ ಪರಿಮಳ ಪುಷ್ಪಂಗಳಿಂದ ಕಾಸಿ, (ವಾಸಿಸುವುದು) ಇದು ಕಾಂಜಿಭಾತು ಯೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಈ ವೋಪಾದಿಯಲಿ ಅಂಬಿಲದ ವೋಗರವ ಹಲವ ಮಾಡಿಕೊಂಬುದು.

ಆರ್ಯರು ಮಾಡುವ ಶಿವರಸ

ಒಂದು ಮಡಕೆಯಲಿ ಅರೆಮಡಿಕೆ ನೀರನೆರೆದು ವೊಕ್ಕಳಕ್ಕಿಯ ವೋಗರವ ಆರಿಸಿ ತೊಳೆದು ಹಾಕಿ ವೊಮ್ಮಾನ ಸಾಸಿವೆಯನು ವೊಮ್ಮಾನ ಉಪ್ಪನು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಪಾವಡೆಯಲಿ

ಸೋದಿಸಿ ಕಟ್ಟಿಹಾಕಿ ಆ ಮರುದಿನ ತನಗೆ ಬೇಕಾದಷ್ಟು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ತಕ್ಕಷ್ಟು ಹುಳಿ ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿ ಕೊತ್ತುಂಬರಿ ಮಾವಿನಕಾಯಿಗಳ ಹಾಕಿ ಪರಿಮಳವನಿಕ್ಕಿ ತದನಂತರ ಒಗ್ಗರಣೆಯ ಕೊಂಬುದು.

ಆರ್ಯರು ಮಾಡುವ ಶಿವರಸ.

ಒಳ್ಳಿಹ ಉದಕದೊಳಗೆ ಹೊಂಬಾಳೆ ಸೇವಂತಿಗೆಯ ಹೂ, ಇರುವಂತಿಗೆ, ಪಾದರಿಯ ಹೂ, ಹೇರಿಳೆಯ ಹೂವಿಂದ ಉದಕವ ಕಾಸಿ ಉದಕದೊಳಗೆ ವೊಪ್ಪಚಿ ಸೈಂಧವವನಿಕ್ಕಿ ಅವ ನಾಲ್ಕು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ಹೊಯಿದು, ಒಂದಕ್ಕೆ ಏಲಕ್ಕಿ, ಮತ್ತೊಂದಕ್ಕೆ ಕರ್ಪೂರ, ಮತ್ತೊಂದಕ್ಕೆ ಕಸ್ತೂರಿ, ಒಂದಕ್ಕೆ ಪನ್ನೀರು, ಒಂದಕ್ಕೆ ಲಾಮಂಚವ ಹಾಕಿ ನೀರೊಳಗಣ ವೋಗರವ ಹಾಕಿ ವೊಂದಕ್ಕೆ ತೆಗೆಯಲು ಒಂದಕ್ಕೆ ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಈ ವೋಪಾದಿಯಲಿ ಪಾಣಿಭೂತಗಳ ಮಾಡಿಕೊಂಬುದು.

ಅಂಬಲಿ

ಒಳ್ಳೆಯ ಬೆಳತ್ತಿಗೆ ಅಕ್ಕಿಯ ನೆನೆಯಿಕ್ಕಿ ಕುಟ್ಟಿ ಆ ಹಿಟ್ಟನು ಅರ್ಧ ಅಂಬಿಲ ಅರ್ಧ ಉದಕದಲಿ ಕದಡಿ ಜೀರಿಗೆಯಲಿ ನೆನೆಯಿಕ್ಕಿ ಕುಟ್ಟಿ, ಕರಿಬೇವು ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿಗಳ ಹಾಕಿ ವೊಲೆಯ ಮೇಲೆಯೆತ್ತಿ ಸಟ್ಟುಗದಲಿ ಘಟ್ಟಿಯಹನ್ನಬರ ತೊಳಸುವುದು, ಇಳುಹಿ ತಣ್ಣಗೆ ಆರಿಸಿ, ಗಟ್ಟಿ ಪಾವಡೆಯಲ್ಲಿ ಅಂಬಲಿಯನು ಸರಿ ಮೊಸರನೂ ಗಂಧದ ಹೊಗೆ(ಕೊಟ್ಟು) ಸೋದಿಸಿಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಸೈಂಧವ ಹಾಕಿ ಇರಿಸುವುದು.

ಇದೊಂದು ಶುದ್ಧ ಅಂಬಲಿ.

ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಅಂಬಿಲನಿರಿಸಿ ಅದರಷ್ಟು ಹುಳಿ ಮೊಸರನಿಕ್ಕಿ ಉಪ್ಪನಿಕ್ಕಿ ಅಲ್ಲಾ ಉಳ್ಳಿಯ ತದಕುಟ್ಟಿಹಾಕಿ ಘಟ್ಟಿ ಪಾವಡೆಯಲಿ ಸೋದಿಸಿಕೊಂಬುದು, ಲೇಹ್ಯ ಪಾಕದ ಹದದಲ್ಲಿರಿಸಿ ಎಳೆಯ ಅಲ್ಲವ ಚಿತ್ತಳಿಕೆಯ ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಚೂರ್ಣವಂ ತಳಿದು ಇರಿಸುವುದು, ಅಂಬಲಿ ಒಂದು ಭಾಗ, ಮೊಸರು ಒಂದು ಭಾಗ, ಹಾಲು ಒಂದು ಭಾಗ, ಈ ಮೂರು ಬಗೆಯನ್ನೂ ಕೂಡಿ, ತಕ್ಕಷ್ಟು ಸೈಂಧವವನಿಕ್ಕಿ ಅಲ್ಲವ ತದಕುಟ್ಟಿ ಹಾಕಿ ಲೇಹ್ಯ ಪಾಕದಲಿ ಸೋದಿಸಿರಿಸುವುದು, ಏಲಕ್ಕಿ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿವುದು.

ಇದು ಸಾದು ಅಂಬಲಿ.

ಮಜ್ಜಿಗೆಯೊಳಗೆ ಮಾವಿನಕಾಯ ತದಕುಟ್ಟಿ ಹಾಕಿ ಅವರ ಚಿಗುರು ಹುಳಿ ಮಾದಲ ಕೆತ್ತಿ ಕೇದಗೆಯ ಹೂವ ಹಾಕಿ ಮಾದಲಕಾಯನ್ನು ಕೆತ್ತಿ ಆ ತೊಗಟೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಈ ಪರಿಯಲಿ ವಾಸಿಸಿದ ಮಜ್ಜಿಗೆಯನ್ನು ಅಂಬಲಿಯಲಿ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಮಜ್ಜಿಗೆಯನೆರೆದು ಸೋದಿಸಿಕೊಂಬುದು, ಅಲ್ಲವನೂ ಅಕ್ಕಿಯ ಮರಿಯಾದೆಯಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಂಡು ಕರಿಬೇವು ಕೊತ್ತುಂಬರಿಯ ಗಂಟ ಕಟ್ಟಿಹಾಕಿ ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ಮೋದವನಿಕ್ಕಿ ಒಗ್ಗರಿಸುವುದು, ಈ ಅಂಬಲಿಯ ಹೊಯಿದು ವಾಸಿಸುವುದು.

ಇದೊಂದು ಪರಿಯ ಅಂಬಲಿಯು

ಈ ಅಂಬಲಿಯ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ವಾಸಿಸಿದ ಮಜ್ಜಿಗೆಯ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಎರೆದು ಉಪ್ಪು ಅಲ್ಲವ ಹಾಕಿ ಸೋದಿಸಿ ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿಯ ಚಿತ್ತಳಿಕೆಯ ಹಾಕಿ ಬೆಲ್ಲವತ್ತದ ಕಾಯ ಅಕ್ಕಿಯ ತೋರದಲಿ ಕೊಯಿದುಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆಯ ಕೊಟ್ಟು, ಏಲಕ್ಕಿಯ ಚೂರ್ಣವ ಕೊಟ್ಟು ಇರಿಸುವುದು.

ಇದೀಗ ಹಿಟ್ಟನಂಬಲಿಯನಿಡುವ ಕ್ರಮ

ಬೆಳತ್ತಿಗೆ ಅಕ್ಕಿಯ ತೊಳೆದು ಅರ್ಧ ಅಂಬಲಿ ಅರ್ಧ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಎಸರನೆತ್ತಿ ಅಕ್ಕಿಯ ತೊಳೆದು ಹಾಕಿ ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿಯ ತದಕುಟ್ಟಿ ಹಾಕಿ ಕರಿಬೇವು ಕೊತ್ತುಂಬರಿಯ ಗಂಟು ಕಟ್ಟಿ ಹಾಕಿ ಅಕ್ಕಿ ಜೀರ್ಣವಾಗುವ ಹಾಗೆ ಬೇಯಿಸಿ ಇಂಗಿಸಿ ತಣ್ಣಗೆ ಆಗುವ ಹಾಗೆ ಆರಿಸಿ, ಆ ಹಿಟ್ಟನಂಬಲಿಯ ಆವ ಹದದಲಿ ಮಾಡಿದೆವು, ಆ ಪ್ರಕಾರದಲಿ ಮಾಡಿಕೊಂಬುದು.

ಗೋಧಿಯಂಬಲಿ

ಗೋದಿಯಂ ಚಳಿಸಿ ಅರ್ಧ ಅಂಬಲಿ ಅರ್ಧ ಉದಕದಲಿ ಎಸರನೆತ್ತಿ, ಅಲ್ಲವ ತದಕುಟ್ಟಿ ಜೀರಿಗೆಯನರೆದಿಕ್ಕಿ ಗೋದಿಯ ತೊಳೆದು ಹಾಕಿ ಬೆಣ್ಣೆಯ ಹಾಗೆ ಬೇಯಿಸಿ, ಇಂಗಿಸಿ ತೆಗೆದು ಈ ಗೋದಿಯಂಬಲಿಯ ಒಂದು ಭಾಗ, ಹಾಲು ವೊಂದು ಭಾಗ ಕೂಡಿ ಸೋದಿಸಿ ಸಕ್ಕರೆಯಲಿ ಸೋದಿಸಿಕೊಂಬುದು, ಏಲಕ್ಕಿ, ಕರ್ಪೂರ, ಪಂನೀರನಿಕ್ಕುವುದು.

ಇದೊಂದು ಅಂಬಲಿ.

ಗೋದಿಯಂಬಲಿಯೊಳಗೆ ಮೊಸರನಿಕ್ಕಿ ಉಪ್ಪು ಅಲ್ಲವ ತದಕುಟ್ಟಿ ಹಾಕಿ ಸೋದಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಇದೊಂದು ಪರಿಯ ಅಂಬಲಿ.

ಆ ಅಂಬಲಿಯನು ಹುಳಿ (ಪ್ರಿ)ಯವಾದವರಿಗೆ ಹುಳಿಯನಿಕ್ಕುವುದು, ಸಿಹಿ ಪ್ರಿಯರಾದವರಿಗೆ ಸಿಹಿಯನಿಕ್ಕುವುದು (ಮಧುರಪ್ರಿಯರಾದವರಿಗೆ ಮಧುರವನಿಕ್ಕುವುದು).

ಈ ವೋಪಾದಿಯ ಅಂಬಲಿ ಹಲವು ಪರಿಯಲಿ ಮಾಡಿಕೊಂಬುದು.

ಕುಡಿನೀರು

ಮೇಲು ಮಾಳಿಗೆಯುಳ್ಳ ಮಾಳಿಗೆಯ ಮೇಲೆ ಮನೆಯ ಕಟ್ಟಿ, ಒಂದೆರಡು ಅಂತರವ ಚಪ್ಪರವನಿಕ್ಕಿದರೆ ಅತ್ಯುತ್ತಮ, ಆ ಮಾಡಿಗೆ ಸುತ್ತ ಗವಾಕ್ಷ ತೆಗೆದು, ಮತ್ತು ಮುಂದುಗಡೆಯಲಿ ಎರಡು ಗಡೆಯ ನೆಲೆಯ ಚಪ್ಪರವನಿಕ್ಕಿ ಚಪ್ಪರದ ಕೆಳಗೆ ಮಳಲ ಬಿಟ್ಟು ಉದಕವ ಚೆಲ್ಲಿ ವೊಂದು ಕರಗವ ಚಿದ್ರವ ಮಾಡಿ, ನೂಲ ಕಟ್ಟಿ ಆ ನಿಲುವಿನ ನೂಲು ನೆಲನ ಮುಟ್ಟುವಣಿಲಿ (ಹವಣಿನಲಿ) ವೊಂದು ಕರಗವ ಕಟ್ಟಿ ಕರಗವ ನೆಲಹಿನ ಮೇಲೆಯಿಂಸಿ, ಆ ಕೆಳಗಣ ಕರಗಕ್ಕೂ ಮೇಲಣ ಗಡಿಗೆ ಉದಕಕ್ಕೂ ಹಂಸೋದಕವ ತುಂಬಿ ಆ ಗಡಿಗೆ ಯುದಕವೊಸರಿ ಕೆಳಗಣ ಕರಗಕ್ಕೆ ಬಹುದು, ಬಿಸಿಲಲಿ ಯೆರಡೆರಡು ದಿನವಿರಿಸಿದ ಕರಗದಲಿ ಉದಕ ತುಂಬುವುದು, ಕೆಳಗಣ ಉದಕದ ಎಡದಲಿ ಬಲದಲಿ ಇರಿಸುವುದು, ಆ ಕರಗದ ಆಕಳಿಸಿಗೆಯ ಉದಕವಾಗಿ ತರತರದಲಿರಿಸುವುದು ಕರಗದ ಮೇಲೆ ವೊದ್ದೆ ಪಾವಡೆಯ ಮುಚ್ಚುವುದು, ಕರಗದ ಎರಡು ಕಡೆಯ ವೈಯ್ಯಲಿ ತಿರುಗು ಬೀಸಣಿಗೆಯನಿಕ್ಕುವುದು, ಇಬ್ಬರು ಎರಡು ಹಿಡಿದು ಬೀಸಲಾಗಿ ಎರಡು ಘಳಿಗೆಗೆ ಶೈತ್ಯೋದಕವಹುದು, ಒಂದು ಬಗೆಯ ನೀರಿಗೆ ಕರ್ಪೂರ ಚೂರ್ಣವ ಹಾಕುವುದು, ಮತ್ತೊಂದಕ್ಕೆ ಕಸ್ತೂರಿಯನಿಕ್ಕಿಯಿರಿಸುವುದು, ಮತ್ತೊಂದಕ್ಕೆ ಪನ್ನೀರು ಏಲಕ್ಕಿ ಲಾಮಂಚವನಿಕ್ಕುವುದು, ಎಲ್ಲಾ ಹೂವನೂ ಕದಂಬವನಿಕ್ಕುವುದು, ಸೇವಂತಿಗೆಯ ಹೂವಿಂದ ಎಲ್ಲಾ ದಿನ ಕರಗವ ಹೊರಗಿರಿಸಿ ನೀರು ತುಂಬುವುದು, ಈ ವೋಪಾದಿಯಲಿ ಕರಗದೊಳಗೆ ಉದಕದೊಳಗೆ ಉದಕವ ತುಂಬುವುದು, ನದಿಯುದಕಗಳು ರಾಯರುಗಳಿಗೆ ವಸಂತಗ್ರೀಷ್ಮದಲಿ ಅತಿ ಹಿತಕರವಾಗಿರುವುದು, ಶೈತ್ಯಕ್ಕೆ ಉಷ್ಣೋದಕವ ಮಾಡಿಕೊಂಬುದು.

ಈ ವೋಪಾದಿಯಲಿ ಶೈತ್ಯೋದಕವನ್ನು ನಾನಾ ಪ್ರಕಾರದಲಿ ಮಾಡಿಕೊಂಬುದು.

ಪಾನಂಗಳು

ತವರಾಜಸಕ್ಕರೆಯ ಹರಳು ಒಂದು ಭಾಗ, ಉದಕ ಎರಡು ಭಾಗ, ಆ ಹರಳು ಉದಕದಲಿ ಕರಗಿತೆಂದರೆ ಹವಣರಿದು, ಮಾದಲದಾಳಿಂಬದ ಹುಳಿಯನಿಕ್ಕಿ, ವೊಪ್ಪಚಿ ಅಲ್ಲವ ತದಕುಟ್ಟಿ ಹಾಕಿ ಏಲಕ್ಕಿಯ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿದು ಬೆಂಡೆಯ ಬೇರಿಂದ ತಿಳುಹಿಸಿಕೊಂಬುದು, ಬಿಳಿಯ ಪಾವಡೆಯಲಿ ಸೋದಿಸಿಕೊಂಬುದು, ಪನ್ನೀರನೆರೆದು ಏಳು ದಿನ ಸೇವಂತಿಗೆಯ ಹೂವನು ಗಡಿಗಡಿಗೆ ಹೊರದು, ಅಲ್ಲಾ ಹೊಸ ಸೇವಂತಿಗೆ ಹೂವ ಹಾಕುವುದು.

ಇದು ಹಿಮಾಂಬು ಪಾನವೆಂಬುದು.

ಗ್ರೀಷ್ಮ ವಸಂತ ಉಭಯ ಋತುವಿನಲಿ ಅರಸರುಗಳಿಗೆ ಶೈತ್ಯವಾಗಿ ಪಾನವ ಮಾಡಿಕೊಂಬುದು, ಪಂಚದಾ(ರೆ)ತೆ ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಭಾಗ ಉದಕ ಎರಡು ಭಾಗ ಅದಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಎಲಮುಚ್ಚಿ ಹುಳಿಯ ಬಿಟ್ಟು ಬೆಂಡೆಯ ನಾರಿಂದ ತಿರಿಹಿಕೊಂಬುದು, ಅಲ್ಲವ ತದಕುಟ್ಟಿ ಬಿಳಿಯ ಪಾವಡೆಯಲಿ ಸೋದಿಸಿ ಕಸ್ತೂರಿ ಒಂದಕ್ಕೆ ಪಂನೀರು ಒಂದಕ್ಕೆ, ಮತ್ತೊಂದಕ್ಕೆ ಕೇದಗೆ ಹೂವ ಹಾಕುವುದು.

ಇದೊಂದು ಪಾನ.

ಪಂಚದಾರೆ ಸಕ್ಕರೆಯ ವೊಂದು ಭಾಗ, ನೀರು ಎರಡು ಭಾಗ, ಹುಣಸೆಯಹಣ್ಣ ಸುಟ್ಟುಹಾಕಿ, ಅಲ್ಲವ ಹಾಕಿ, ವೊಪ್ಪಚಿ ಹಾಲು ಮಜ್ಜಿಗೆಯನೆರೆದು ಬೆಂಡೆಯ ನಾರಿಂದ ತಿಳಿಹಿಕೊಂಡು ತಣ್ಣಗೆ ಆರಿಸಿ ಮೇಲೆ ಹಾದರಿಯ ಹೂ ಹಾಕುವುದು.

ಇದು ಪಟಾಲಿ (ಪಾಟಲೀ) ರಂಜಿತ ಪಾನ.

ಬೇಲದಹಣ್ಣ ತಿರುಳ ತೆಗೆದು, ಏಲಕ್ಕಿ ಶುಂಠಿಯನಿಕ್ಕಿ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಸಕ್ಕರೆಯ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಹಾಲು ಮಜ್ಜಿಗೆಯನೆರೆದು, ಬೆಂಡೆಯ ನಾರಿಂ ತಿಳಿ(ರಿ)ಹಿಕೊಂಡು ಸೋದಿಸಿಕೊಂಬುದು, ಕರ್ಪೂರ ಕಸ್ತೂರಿ ಪನ್ನೀರನೆರೆದು ಪರಿಮಳವುಳ್ಳ ಪುಷ್ಪಂಗಳಿಂದ ವಾಸಿಸುವುದು.

ಇದು ಕಪಿತ್ಥ ಪಾನ.

ಅಲ್ಲ ಹುಣಸೆ ಹಣ್ಣನು ತದಕುಟ್ಟಿ ನೀರಿನಲಿ ನೆನೆಯಿಕ್ಕಿ, ಅಲ್ಲ ಏಲಕ್ಕಿ ಮಜ್ಜಿಗೆ ಹಾಲನೆರೆದು ಬೆಂಡೆಯ ನಾರಿಂ ತಿಳಿಹಿಸಿ ಪಾವಡೆಯಲಿ ಚೊಲ್ಲೆಹ ಕಟ್ಟಿ ಮರಳಿ ಮರಳಿ ಹೊಯಿದು ತಿಳಿದಾಗ ತೆಕ್ಕೊಂಡು ಕರ್ಪೂರ ಕಸ್ತೂರಿ ಪನ್ನೀರು ಪರಿಮಳ ಪುಷ್ಪಂಗಳಿಂದ ವಾಸಿಸುವುದು.

ಈ ವೋಪಾದಿಯಲಿ ಬೆಲ್ಲದಲಿ ಪಾನವ ಮಾಡುವುದು.

ಪಂಚದಾರೆಯ ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಭಾಗ, ಉದಕ ಎರಡು ಭಾಗ ಮಾದಲದ ಹುಳಿಯ ಪಾವಡೆಯಲಿ ಸೋದಿಸಿಕೊಂಡು ಕರ್ಪೂರವ ಹಾಕುವುದು, ಪರಿಮಳವುಳ್ಳ ಪುಷ್ಪಗಳ ಹಾಕಿ ಪರಿಮಳವುಳ್ಳ ಅತಿಸುಗಂಧವಾದ ಬಾಳೆಯಹಣ್ಣ ತುಂಡು ತುಂಡು ಮಾಡಿ ಹಾಕುವುದು.

ಇದು ಕದಳೀ ಪಾನವೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಈ ವೋಪಾದಿಯಲಿ ಆ ಪಾನದಲಿ, ನೇರಳೆ ಹಣ್ಣ ಹಿಂಡಿ ಮಾಡುವುದು, ದ್ರಾಕ್ಷೆಯ ಹಣ್ಣ ಸುಲಿದು ಹಾಕುವುದು, ಮಾವಿನ ರಸವ ಹಿಂಡಿ ಮಾಡುವುದು, ಈ ವೋಪಾದಿಯಲಿ (ಎಲ್ಲ) ಎಲ್ಲ ಫಲಂಗಳ ಹಾಕಿ ಅವರ(ವರ) ಹೆಸರಲಿ ಪಾನ ಮಾಡಿಕೊಂಬುದು, ಬಾಳೆಯಹಣ್ಣ ಹಸಿಯ ಬಿದಿರಿನಲ್ಲಿ ರಕ್ಕಿಸಿದ ನಾರಿನಲಿ ಹಂಣ ಹಾಕಿ ಕಿವುಚಲಿಕೆ ಉದಕವಹುದು, ಕರಿಕೆ ಬೇರಿನಲಿ

ಉದಕವಹುದು, ಅತ್ತಿಯ ತೊಂಬಟೆಯಲಿ ಕಿವುಚಲಿಕ್ಕೆ ಉದಕವಹುದು, ನೇರಿಲವೊಳನಾರಿಂದಲಿ ಸೋ(ದಿಸುವು)ದು.

ಈ ವೋಪಾದಿಯಲಿ ದ್ರವಿಸಿದುದು ಪಾನವ ಕಟ್ಟಸುವುದು.

ಇದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆಯೆ ಮುಖ್ಯ.

ಯೆಲುಮುಚಿಯ ಹಣ್ಣಿನ ರಸವ ಬಿಸಣಿಗೆ ತುಂಬಿ ಹಿಂಡಿ ಅವರೊಳಗೆ ಯೆಲುಮುಚಿಯ ಹಣ್ಣಿನ ಸಿಪ್ಪೆಯ ಸುಟ್ಟು ಬೂದಿಯಲಿ ಕದರೆ, ಅಲ್ಲ ಸುಣ್ಣ ಕದಡಿದುದ ಕಾಸಲಾಗಿ ಸಪ್ಪೆಯಹುದು, ಆ ಉದಕದಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ಏಲಕ್ಕಿ, ಕರ್ಪೂರ ಕಸ್ತೂರಿ ಪನ್ನೀರ ನೆರೆದು ಪರಿಮಳದ ಪುಷ್ಪ ಹಾಕಿ ನಾನಾಪ್ರಕಾರದಲಿ ಪಾನವ ಕಟ್ಟಿಕೊಂಬುದು.

ಲೋಯಿಸರದ ಹಳುಕ ಕಳ್ಳಿಯ ಬೂದಿಯಲಿ ಕಲಸಿ ಕಿವುಚಿದರೆ ಉದಕವಹುದು, ಆದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ ಏಲಕ್ಕಿಯನಿಕ್ಕಿ ಪಾನವ ಕಟ್ಟುವುದು. ಪಂಚದಾರೆ ಸಕ್ಕರೆಯಲಿ ಪಾನವ ಕಟ್ಟಿ ಪರಿಮಳ ಹತ್ತಿಸಿಕೊಂಬುದು, ಎಳನೀರ ನೆರೆದು ಪಾನವ ತುಂಬುವುದು, ನಾಳಿಕೇರಪಾನವೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು, ಈ ವೋಪಾದಿಯಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರವ ನೋಡಿ ಹಲವು ಪರಿಯಲಿ ಪಾನವ ಮಾಡಿಕೊಂಬುದು, ಈವೋಪಾದಿಯಲಿ ಪರಿಮಳದ ಹೂವನಿಕ್ಕಿ ನೆತ್ತಂಗಳ (ನೇತ್ರಂಗಳ) ಶೈತ್ಯವ ಮಾಡಿಕೊಂಬುದು, ನೇತ್ರ ಸಹಿತ ಅರಸುಗಳಿಗೆ ಕೊಡುವುದು.

ಪಾಕಂಗಳು*

ಪಾರ್ವತೀ ಮತದ ಅಳೆಯ ಪಳಿದ್ಯ

ನಾಲ್ಕು ಮೊಗೆ ಹುಳಿಮಜ್ಜಿಗೆಗೆ ಉಪ್ಪನಿಕ್ಕಿ ಮೆಣಸು ಜೀರಿಗೆಯನರೆದಿಕ್ಕಿ ಆ ಉಳ್ಳಿ ಕರಿಬೇವನಿಕ್ಕಿ, ರಾಜಾನ್ನದಕ್ಕಿ ಅಲ್ಲಾ ಸಜ್ಜಿಗೆಯ ಒಂದು ಹಿಡಿಯನಿಕ್ಕಿ ಒಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ಕಾಯಲಾಗಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಸಾಸಿವೆ, ಯಿಂಗು ಯಿವರಿಂದ ಒಗ್ಗರಿಸಿ ಒಡೆಯದಹಾಗೆ ತೊಳಸುತ್ತಬಹುದು, ಕಾದುದನು ತೆಗೆದು ತನಗೆ ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಬೇಕಾದ ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ಎರೆದು ಸೋದಿಸಿ, ಒಂದಕ್ಕೆ ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಅಲ್ಲಾ ಉಳ್ಳಿ ಕರಿಬೇವು ಕೊತ್ತುಂಬರಿಯ ಗಂಟುಕಟ್ಟಿಹಾಕಿ ಒಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ತುಪ್ಪವ ನೆರೆದು, ಉಳ್ಳಿ ಜೀರಿಗೆ ಸಾಸಿವೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಇಂಗನಿಕ್ಕಿ ಒಗ್ಗರಿಸುವುದು, ಮೇಲೆ ಪರಿಮಳ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿದು ಈ ವೋಪಾದಿಯಲಿ ಪಳಿದ್ಯಗಳ ಮಾಡಿ, ಒಂದೆರಡ ನೈಕ್ಯದಲಿ (ನೇತ್ರದಲಿ) ಕಟ್ಟುವುದು, ಒಂದೆರಡು ನಳಿಗೆಯಲಿ ತುಂಬಿ ಕಾಯಿಸುವುದು, ಇವು ಪಾರ್ವತಿಯ ಮತದ ಅಳೆಯ ಪಳಿದ್ಯಗಳು.

ಈ ವೋಪಾದಿಯಲಿ ಅಳೆಯ ಪಳಿದ್ಯಗಳುಹಲವು ಪರಿಯಲಿ ಮಾಡಿಕೊಂಬುದು.

ನಾಲ್ಕು ಮೊಗೆ ಮಜ್ಜಿಗೆ, ನಾಲ್ಕು ಮೊಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಗಚ್ಚು ಕೂಡಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆತ್ತಿ ಒಡಯಿಸಿಕೊಂಡು ಅದರೊಳಗೆ ಸೈಂಧವ, ಮೆಣಸಿನ ಬೇಳೆ, ಹಸಿಯ ಜೀರಿಗೆ, ಒಂದು ಹಿಡಿ ಅಲ್ಲ ಅಟ್ಟುಳ್ಳಿ ಕರಿಬೇವು ತಕ್ಕಷ್ಟು, ಅಷ್ಟು ಕೊತ್ತುಂಬರಿ, ಇವನು ಒಲೆಯ ಮೇಲೆತ್ತಿ ಅರ್ಧವ ಹಾ(ಲ)ನ್ನಬರ ಕಾಯಿಸುವುದು, ಸೋದಿಸಿ ತನಗೆ ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ಬೇರೆಬೇರೆ ಹಾಕಿ, ಒಂದಕ್ಕೆ ಒಂದು ಹಿಡಿ ನೀರುಳ್ಳಿ ಒಂದಕ್ಕೆ ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿ, ಒಂದಕ್ಕೆ ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿ ಕೊತ್ತುಂಬರಿ, ಮತ್ತೊಂದಕ್ಕೆ ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಕರಿಬೇವು ಮಾದಳದೆಲೆ ಕೇದಗೆ ಹೂ ಮಾವಿನಕಾಯಿಗಳ

---

*ಶ್ರೀ ಗುರುಸದಾಸಿದ್ಧಲಿಂಗಾಯನಮಃ—ಎಂದು ಹಸ್ತಲಿಖಿತ ಪ್ರತಿಯ ಆರಂಭದ ಮೊದಲಲ್ಲಿದೆ.

ಹಾಕಿ ಭಿನ್ನಭಿನ್ನ ರುಚಿಯ ಮಾಡಿ ಹುಳಿಗಳ ಹಚ್ಚಿಕೊಂಬುದು, ಬೇರೆಬೇರೆ ಸವ ತಳಕ್ಕೆ ಬಿಸಣಿಗೆಯನೆತ್ತಿ ತುಪ್ಪವ ಕಾಯಲಾಗಿ ವಾಸನೆಯಿಂಗನಿಕ್ಕಿ ಒಗ್ಗರಿಸುವುದು, ಈ ಪರಿಯ ಭಿನ್ನರುಚಿಯ ಸವತಳವ ಮಾಡಿ ಅವರೊಳಗೆ ಕರ್ಪೂರ ಕಸ್ತೂರಿಯನಿಕ್ಕಿ ಒಂದೆರಡು ನೇತ್ರದಲಿ ಕಟ್ಟುವುದು, ಒಂದೆರಡು ನಳಿಗೆಯಲಿ ತುಂಬಿರಿಸುವುದು, ಇದು ಮಜ್ಜಿಗೆ.

ಈ ವೋಪಾದಿಯಲಿ ಹಲವು ಪಳಿದ್ಯವ ಮಾಡಿಕೊಂಬುದು.

ಬದನೆಕಾಯ ಪಾಕ

ಎಳೆಯ ಬದನೆಕಾಯಿಗಳ ಆಗಲೆ ಕೊಯಿದು ತಂದು, ಸೀಳಿ ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ಹಾಕಿ ಒಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ಬದನೆಕಾಯಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ತುಪ್ಪವ ನೆರದು, ಅದರೊಳಗೆ ಇಂಗು ಉಳ್ಳಿಯನಿಕ್ಕಿ ಕಾಯಲಾಗಿ ಬದನೆಕಾಯ ಹಾಕಿ ಒಂದು ಸೇರೆ ನೀರು ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿಯ ಮಿಗಿಲಾಗಿಯಿಕ್ಕಿ ಮುಚ್ಚಳವ ತೆಗೆಯದೆ ಮೃದುವಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ, ಉದಕದಿಂ ನಿತ್ತು (ವಿಂಗಿತ್ತು) ತುಪ್ಪ ಬಂದಿತೆಂಬ ಹದದಲಿ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹುಳಿಯನಿಕ್ಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಇಂಗಿಸಿ ದ್ರವವಿಲ್ಲವೆಂಬಾಗ ತೆಗೆದು ತನಗೆ ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಪರಿಯಲಿ ಬೇರೆಬೇರೆ ತೆಕ್ಕೊಂಬುದು, ಒಂದರೊಳಗೆ ಮಾವಿನಕಾಯಿ, ಒಂದರೊಳಗೆ ಕುಂಬಳ ಸಂಡಿಗೆಯ ಹುರಿದ ಚೂರ್ಣ, ಒಂದಕ್ಕೆ ನೆಲ್ಲಿಯಕಾಯ ಸಂಡಿಗೆಯ ಎಣ್ಣೆಯಲಿ ಹುರಿದು ಅರೆದು ಮೆಣಸು ಜೀರಿಗೆ ಅರಸಿನ ಉದಕದಲಿ ಕದಡಿ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹುಳಿಯನಿಕ್ಕಿ ಒಂದು ಬದನೆಕಾಯಿಗೆ ಸೋದಿಸಿ ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿ ಕೊತ್ತುಂಬರಿ, ಕರಿಬೇವು, ಕೇದಗೆಯ ಹೂವನಿಕ್ಕಿ ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ತುಪ್ಪವನೆರದು ಕಾಯಲಾಗಿ ಉಳ್ಳಿ ಕರಿಬೇವು ಇಂಗನಿಕ್ಕಿ ಕೆಂಡವ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಿಸುವುದು, ಇಳುಹಿ ಪರಿಮಳ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿ(ವು)ದು.

ಇದೊಂದು ನೆಲ್ಲಿ ಬದನೆಯಕಾಯನಡುವಂಗ.

ಒಂದು ತೆಂಗಿನಕಾಯ ತುರು(ಚಿ)ಜಿ ಆ ಹಾಲಿನಷ್ಟು ಒಳ್ಳಿಹ ಹಾಲು ಬಿಳಿಯ ಮೆಣಸು ಜೀರಿಗೆ, ಯೆಳ್ಳು ಇಷ್ಟನು ಅರೆದು ಕದಡಿ ಅದರೊಳಗೆ ಎಲುಮಿಚೆಯಷ್ಟು ಬೆಣ್ಣೆಯ ಹಾಕಿ ಕಾಯಿಸಲಾಗಿ ದ್ರವವಿಂಗಿತೆಂಬ ಹವಣಿನಲಿ ತುಪ್ಪವು ಬೆಣ್ಣೆ ಹೊರಡಿತೆಂದರೆ ಗಿಣ್ಣಿನ ಹಾಗೆ ಅಹುದು, ಅದರಲ್ಲಿ ಬದನೆಕಾಯ ಹೊರಳಿಚಿ, ಬೆಣ್ಣೆಗಾಸಿದ ತುಪ್ಪದಲಿ ನೀರುಳ್ಳಿ, ಯಿಂಗು, ಕರಿಬೇವುಗಳಿಂದ ಒಗ್ಗರಿಸುವುದು, ಪರಿಮಳದ ಚೂರ್ಣನ ತಳಿವುದು, ಇಳುಹುವುದು, ಮೇಲೆ ಕರ್ಪೂರ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿವುದು.

ಇದು ತುಳವ ಪರಿಯ ಬದನೆಯಕಾಯಿ.

ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ತೆಂಗಿನಕಾಯ ತುರುಚಿ ಎಳ್ಳು, ಜೀರಿಗೆ, ಅರಸಿನವ ಕದಡಿ ಉಪ್ಪನಿಕ್ಕಿ ಸೋದಿಸಿ ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿ ಕರಿಬೇವು ಕೊತ್ತುಂಬರಿಯನಿಕ್ಕಿ ತುಪ್ಪವನೆರದು ಒಲೆಯಮೇಲೆ ಯೆತ್ತಿ ದರ್ವಿಲೇಪದ ಹವಣಿನಲಿಳುಹಿ, ಆ ತಾಳಿಸಿದ ಬದನೆಯಕಾಯ ಯಾಕೊಣಬಿಲಿ ಹಾಕಿ ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ಕಾಯಲಾಗಿ, ಉಳ್ಳಿ, ಕರಿಬೇವು, ಇಂಗಿನಿಂದಾ ಒಗ್ಗರಿಸುವುದು. ಇಳುಹಿ ಅಲ್ಲಾ ಉಳ್ಳಿ ಕೊತ್ತುಂಬರಿಯ ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಕೊಯಿದಿಕ್ಕಿ ಮೇಲೆ ಪರಿಮಳ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿ(ವು)ದು.

ಇದೊಂದು ಪರಿಯ ಬದನೆಯಕಾಯಿ.

ಹುಣಸೆಯಹಣ್ಣ ಉದಕದಲಿ ಕಿವುಚಿ ಬೆಲ್ಲ ಸಕ್ಕರೆಯ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಹಾಕಿ ಅಲ್ಲವ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಕತ್ತರಿಸಿಯಿಕ್ಕಿ ಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗೆ, ಎಳ್ಳು ಇವನರೆದು ಕದಡಿಸುವುದು, ಇಳುಹಿ ಗಟ್ಟಿ ಪಾವಡೆಯಲಿ ಸೋದಿಸಿ ಅಲ್ಲವ ಚಿತ್ತಳಿಸಿ ಹಾಕಿ ತೆಂಗಿನಕಾಯ ಉದಕದಲಿ ಸೀಳಿಹಾಕಿ ಏಲಕ್ಕಿಯ ಹಾಕಿ ಆ

ತಾಳಿಸಿದ ಬದನೆಯಕಾಯ ಹಾಕಿ ಒಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ತುಪ್ಪವನೆರದು ಕಾಯಲಾಗಿ ಜೀರಿಗೆ ಸಾಸಿವೆ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಕರಿಬೇವು, ಇಂಗನೆರೆದು ಕೆಂಡವನಿಕ್ಕಿ ಒಗ್ಗರಿಸುವುದು, ಅದಕ್ಕೆ ಪರಿಮಳದ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿದು ಇರಿಸುವುದು.

ಇದನು (ಇದು) ತಿಗಳಿನಲ್ಲಿ ಪುಳುಚಿತು ಬದನೆಯಕಾಯಿ ಯೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಆರ್ಯರು ದುಸ್ಸಾಯಿ, ಬಲಾಗಿ ಯೆಂಬರು, ಕನ್ನಡಿಗರು ಸಕ್ಕರೆಯ ಬದನೆಯಕಾಯಿ ಯೆಂಬರು.

ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ಕಾಯಲಾಗಿ ಉಳ್ಳಿಯಿಂಗು, (ಬಾಳೆಯ ಹೂವ ನಾರಿನ) ವನಾರಿನ(?)ಲ್ಲಿ ಮೂರು ಠಾವ ಕಟ್ಟಿ ಆ ಹೂವ ಕಲ್ಕದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ, ಉದಕವಿಂಗುವನ್ನಬರ ಬೇಯಿಸಿ ತುಪ್ಪದಲಿ ಕೆಂಪಾಗಿಳಿಸಿ ತೆಗೆದು ಮೃದುವಹ ಹಾಗೆ ಮುಳ್ಳಿರಿದು ಸೀದ ಯೆರಡೆಲೆಯ ತೆಗೆದು ಪಾವಡೆಯಲಿ ತೊಡೆದು ಸಕ್ಕರೆ, ಕರ್ಪೂರ, ಕಸ್ತೂರಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಇವೆಲ್ಲವನ್ನೂ ಚೂರ್ಣವಂ ಮಾಡಿ ಸಕ್ಕರೆ ಕೂಡಿ ಕಲಸಿ ಆ ಬಾಳೆಯ ಹೂವಿನೊಳಗೆ ತುಂಬಿ ನಾರಿನಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಿ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಒಪ್ಪಚಿ ತಾಳಿಸಿ, ಆ ನಾರು ಬಿಟ್ಟು ಪಾವಡೆಯಲ್ಲಿ ತೊಡೆದು, ಹಾಲ ಬಟ್ಟವಾಲಾಗಿ ಕಾಸಿ, ಹಾಲೊಳಗೆ ಸಕ್ಕರೆಯ ಹಾಕಿ ತಣ್ಣನೆ ಆರಿಸಿ ಈ ಬಾಳೆಯಹೂವ ಹಾಕಿ ಕೇದಗೆಯ ಹೂವನೂ ಪರಿಮಳವುಳ್ಳ ಪುಷ್ಪಗಳನ್ನೂ ಹಾಕುವುದು.

ಈ ಪಾಕದ ಹೆಸರು ಖತಕ್ಷಿತ ರಂಭಾಪುಷ್ಪಪಾಕವೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಎಳೆಯ ಬಾಳೆಯ ಮೋತೆಯನು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ಅಂತರವನಿಕ್ಕಿ ಆದರ ಮೇಲೆ(ರ)ಡೆರಡೆರವಾ(ಡಾ)ಗಿಯಿರಿಸಿ ಅಕ್ಕಿಗಚ್ಚು ನೀರು ಮುಳುಗುವಹಾಗೆ ಎರೆದು ಬೇಯಿಸುವುದು, ಮೃದುವಾದಾಗ ತೆಗೆದು ಮುಳ್ಳಿರಿದು ವಸ್ತ್ರದಿಂ ಮುಚ್ಚಿರಿಸಿ ನೀರು ಹೋಗ ಹಿಂಡಿ ಅದರೊಳಗೆ ಅಕ್ಕಿಗಚ್ಚು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ವಸ್ತ್ರದಿಂ ಹಿಂಡಿ, ಬಾಳೆಯ ನಾರಿಂದ ಹಿಂಡಿ,ಕಟ್ಟಿ, ಯೆಲುಮಿಚೆಯಹಣ್ಣಿನ ಹುಳಿ ಉಪ್ಪು ಇಂಗು ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿ ಕೊತ್ತುಂಬರಿಯ ರಸವನೆರೆದು, ಮೆಣಸು ಜೀರಿಗೆ ಇವನರೆದು ಕದಡಿ ಈ ಹೂವ ನೀಕೊಣಬಿನೊಳಗೆ ಹೊರಳಿಚಿ ಒಪ್ಪಚಿ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ದ್ರವ ಹಿಂಗುವ ಹಾಗೆ ಬೇಯಿಸಿ ತಾಳಿಸುವುದು. ಹಾಲೊಂದು ಭಾಗ, ತೆಂಗಿನಕಾಯ ಹೂವೊಂದು ಭಾಗ, ನೀರೊಂದು ಭಾಗ ಉಪ್ಪು, ಮೆಣಸು, ಹುರಿದೆಳ್ಳು, ಹುರಿಯಕ್ಕಿ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಯಿವನರೆದು ಕದಡಿ ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿಯ ದೊಡ್ಡಿತಾಗಿ ಕೊಯಿದುಹಾಕಿ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ಒಲೆಯಮೇಲೆಯೆತ್ತಿ ದರ್ವಿಲೇಪದ ಹವಣಾಯಿತೆಂದರೆ ಇಳುಹಿ ಆ ತಾಳಿಸಿದ ಹೂವನಾ ಕೊಣಬಿನಲಿ ಹಾಕಿ ಪಾಕವಾದ ಹವಣಿನಲಿಳುಹಿ ಬಾಳೆಯಹೂವಿನ ನಾರ ಬಿಟ್ಟು ಸಂಬಾರದ ದ್ರವ್ಯ ಆ ಹೂವಿನಲ್ಲಿ ಹೋಗುವಹಾಗೆ ಮಾಡಿ ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ತುಪ್ಪವನೆತ್ತಿ ಅದು ಕಾಯಲಾಗಿ ಎರಡುಳ್ಳಿ ಕರಿಬೇವು ಇಂಗನೆರೆದು ಕೆಂಡವನಿಕ್ಕಿ ಒಗರ್ಗಿಸುವುದು, ಇಳುಹಿ ಪರಿಮಳ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿವುದು ಅಲ್ಲ ಕೊತ್ತುಂಬರಿ ಉಳ್ಳಿಗಳನಿಕ್ಕಿರಿಸುವುದು.

ಇದು ಮಿಶ್ರ ರಂಭಾಪುಷ್ಪ ಪಾಕವೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಹಾಲು ಒಂದು ಭಾಗ, ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಭಾಗ, ಮೊಸರು ಒಂದು ಭಾಗ, ಹುಣಸೆ ಹಣ್ಣು ಒಂದು ಭಾಗ, ಉಪ್ಪು, ಮೆಣಸು, ಹುರಿದೆಳ್ಳು, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಅರಿಸಿನ–ಇವನರೆದು ಕದಡಿ ಘಟ್ಟಿ ಪಾವಡೆಯಲಿ ಸೋದಿಸಿ ಉದಿತೊಂದು(?)ದರ್ವೀಲೇಪವಾಗಿ ಪಾಕವ ಮಾಡಿ ಹವಣಿಲಿಯಿಳುಹಿ, ತಾಳಿಸಿದ ಬಾಳೆಯಹೂವ ಹಾಕಿ ಮೃದುವ ಮಾಡಿ ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿಯ ಕೊತ್ತುಂಬರಿಯ ಅತಿ ಸಣ್ಣವಾಗಿ ಕೊಯಿದುಹಾಕಿ ಹುರಿದ ಮೆಣಸು ಚೂರ್ಣವ ಮಾಡಿ ತಳಿದು ಈ ಬಾಳೆಯ ಹೂವಿನೊಳಗೆ ತುಂಬಿ ಕಟ್ಟಿ ಪಾಕದೊಳಗೆ ಯಿರಿಸುವುದು, ಪಾಕವಾಗಲಾಗಿ ಬೆಣ್ಣೆ

ಗಾಸಿದ ತುಪ್ಪದಲಿ ಇಂಗು ಉಳ್ಳಿಗಳನಿಕ್ಕಿ ಕೆಂಡವ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಿಸುವುದು, ತೆಂಗಿನಕಾಯ ಹೂವ ಹುರಿದು ಹಾಕಿ ಪರಿಮಳದ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿದು ಕೆಂಡದ ಧೂಪವ ಕೊಟ್ಟು ಇರಿಸುವುದು.

ಇದು ದಧಿಸಾರಿಕೆಯೆಂಬ ಬಾಳೆಯಹೂವು.

ತಾಳಿಸಿದ ಬಾಳೆಯ ಹೂವನು ನಾರುಬಿಟ್ಟು ಮೃದು ಮಾಡಿ ಅಣ್ಣೆ ಹಾಲೊಳಗೆ ಉಪ್ಪು ಬಿಳಿಯ ಮೆಣಸು ಮಿಗಿಲಾಗಿ ಅರೆದು ಹುರಿದ ತೆಂಗಿನಕಾಯ ಅರೆದು ಕದಡಿ, ಯೆಲುಮುಚ್ಚಿಯ ಕಾಯುಷ್ಟು *ಬೆಣ್ಣೆಯ ಕದಡಿ ಒಲೆಯಮೇಲೆಯೆತ್ತಿ ಅದು ಓಡಿನ ನೀರು ಇಂಗುವನ್ನಬರ ಪಾಕವ ಮಾಡಿ ಆ ಹೂವ ಕಟ್ಟೆ ಈ ಪಾಕದೊಳಗೆ ಹಾಕಿ ಆ ಕೊಣಬು ಈ ಹೂವಿನೊಳಗೆ ಹೋಗುವಹಾಗೆ ಮಾಡುವುದು ದ್ರವ ವೊಪ್ಪಚಿ ಇಂಗಿದರೆ ಪಾಕಗನು (ಪಾಕವನು) ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ಕಾಯಲಾಗಿ ಉಳ್ಳಿಯ ಹಾಕಿ, ಕೆಂಪಾಗಲಾಗಿ ಕರಿಬೇವ ಹಾಕಿ ಹೂವ ಹಾಕಿ ಅಂಗಾರಧೂಪಂ ಕೊಟ್ಟು ಒಗ್ಗರಿಸುವುದು ದ್ರವ ಹಿಂಗಿ ತುಪ್ಪ ತೋರುತ್ತಿದೆ ಯೆಂಬಾಗಲಿಳುಹಿ ಮತ್ತೆ ತೆಂಗಿನಕಾಯ ತುರು(ಚಿ)ಜಿ ಹಾಲ ತೆಕ್ಕೊಂಡು ಪಾಕದ ಮೇಲೆ ಯೆರೆದು ಅಲ್ಲಾಡಿಸುವುದು, ಪರಿಮಳ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿದು ಈ ಕೊಣಬು ತೆಂಗಿನಕಾಯ ತುರು(ಚಿ)ಜಿದ ಹಾಗೆ ಯಿಹುದು.

ಇದರ ಹೆಸರು ತುಳುವ ರಂಭಾಪುಷ್ಪವೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಆ ತಾಳಿಸಿದ ಹೂವ ಎರಡು ಹೋಳು ಮಾಡಿ ಮೃದು ಮಾಡಿ ಕೆದರದ ಹಾಗೆ ನಾರಿನಲಿ ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡು, ಒಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ಮೊಸರ ಹೊಯಿದು ಉಪ್ಪು, ಮೆಣಸು, ಎಳ್ಳು, ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ, ಜೀರಿಗೆಯನರೆದು ಅಲ್ಲಉಳ್ಳಿ ಕೊತ್ತುಂಬರಿಗಳ ಅರೆದಿಕ್ಕಿ ಕದಡಿ ಸೋದಿಸಿ ಪಾಕವ ಮಾಡುವುದು, ದರ್ವೀಲೇಪದ ಹವಣಿನಲಿ ಘಟ್ಟಿ ಪಾವಡೆಯಲಿ ಕೊಣಬಾಗುವ ಹಾಗೆ ಉದ್ದಿಕೊಂಡು ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ಕಾಯಲಾಗಿ ಉಳ್ಳಿಯ ಹಾಕಿ ಯಿಂಗ ನೆರೆದು ಕರಿಬೇವ ಹಾಕಿ ಅಂಗಾರ ಧೂಪವ ಕೊಟ್ಟು ಒಗ್ಗರಿಸುವುದು, ಅದರೊಳಗೆ ಬಾಳೆಯ ಹೂವ ಹಾಕಿ, ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿ ಕೊತ್ತುಂಬರಿಯ ಆ ಹೂವಿನೊಳಗೆ ಹಾಕಿ ಕೇದಗೆಯ ಹೂವ ಮಿಗಿಲಾಗಿಯಿಕ್ಕಿ ಒಪ್ಪಚಿ ಮಾದಲದೆಲೆಯನಿಕ್ಕಿ ನೇತ್ರದಲಾಗಲಿ ಕಂದಿಸಿದ ಬಾಳೆಲೆಯಲಾಗಲಿ ಆ ಯೆಲೆಯ ಬಿಸಣಿಗೆಯೊಳಗೆ ಬೆಣ್ಣೆಗಾಸಿದ ತುಪ್ಪವ ನೆರೆದು ಪರಿಮಳ ಚೂರ್ಣವ ನೆರೆದು ಕಸ್ತೂರಿ ಪನ್ನೀರನೆರೆದು ಕಟ್ಟುವ ಹಾಗೆ ಕಟ್ಟುವುದು, ಅಂತರದಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಪಾಕವಮಾಡುವುದು.

ಇದು ಕ್ರಮುಕಗರ್ಭಿತರಂಭಾಪುಷ್ಪ ಪಾಕವೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಈ ವೋಪಾದಿಯಲಿ ಬುದ್ಧಿವಂತ ಸುವಾರನು. ನಳಿಗೆಯಲಿ ತುಂಬುವುದು, ಹಾಳೆ ಬಾಳೆಯೆಲೆಯಲಿ ಕಟ್ಟುವುದು, ತನ್ನ ಬುದ್ಧಿ ಬಂದಹಾಗೆ ಪಾಕವ ಮಾಡುವುದು, ತಾಳಿಸಿದ ಹೂವ ನಾರ ಬಿಟ್ಟು ಮೃದುವ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಯೆಳೆಯ ಹಲಸಿನಕಾಯ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ಉಪ್ಪು, ಹಾಲು, ಯಿಂಗಿನಿಂದ ಒಪ್ಪಚಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ತಾಳಿಸಿ ಸಣ್ಣವಾಗಿ ಕೊಯ್ದು ಅವ ಸರಿಭಾಗವ ತುಂಬಿ ಹೂವಿನಂದದಲಿ ಒತ್ತಿಕೊಂಡು ಬಿದಿರ (ಇದರೊಳಗೆ ಸಣ್ಣವಾಗಿ ಕೊಯ್ದು) ಅವಳಿಗಟ್ಟಿಗೆಯಲಿ ಪೋಣಿಸಿ ಮೊಸರು, ಒಪ್ಪಚಿ ಹುಳಿ ಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗೆ ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿ ಕೊತ್ತುಂಬರಿಯ ರಸ ತುಪ್ಪವನೆರದು ಅಲ್ಲಾಡಿಸಿ ಕೆಂಡದಮೇಲೆ ಈ ಕಲ್ಕವನೆರೆದು ದ್ರವವಿಂಗುವ ಹಾಗೆ ತಿರಿಹಿ ತಿರಿಹಿ ಕಾಯಿಸುವುದು, ತುಪ್ಪವು ಕೆಂಡದ (ಮೇಲೆ ಬಿ) ಮೇಲೆ ಬಿಟ್ಟು ಪರಿಮಳ ಹೂವ ಹಿಡಿವ ಹಾಗೆ ಕಾಯಿಸುವುದು.

ಇದು ಅಮೃತಕ್ಕೆ ಸಮಾನ.

ಆ ತಾಳಿಸಿದ ಹೂವ ಮೃದು ಮಾಡಿ ಕುಕ್ಕಿ ಕಟ್ಟಿಗೆಯಲಿ ಕಟ್ಟಿ ಹಾಲ ಬಟ್ಟವಾಲಾಗಿ ಕಾಸಿ ಮೆಣಸು ಜೀರಿಗೆಯ ಕದಡಿ ಕಲ್ಕವನೆರೆದು ಕಾಯಿಸುತ್ತಬಹುದು, ಆ ಹೂವ ಮುಳ್ಳಿರಿದು ಕಲ್ಕದ್ರವ್ಯವ ನೆರೆದು ದ್ರವ ಹಿಂಗುವ ಹಾಗೆ ಕಾಯಿಸುವುದು, ಆ ಕಟ್ಟದ ಕಟ್ಟ ಬಿಟ್ಟು ತುಪ್ಪ ಕೆಂಡದ ಮೇಲೆ ಬಿದ್ದು ಮಹಾ ಪರಿಮಳ ಬಹುದು, ಹುರಿದ ಮೆಣಸು ಹುರಿಯಕ್ಕಿಯ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿ(ವು)ದು.

ಇದು ರಂಭಾಪುಷ್ಪ ಶೂಲ್ಯಕ ಭುಂಜಮುವೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಆ ತಾಳಿಸಿದ ಹೂವನು ಮೃದು ಮಾಡಿ ಬದನೆಕಾಯ ಕೆಂಡದಲಿ ಸುಟ್ಟು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಜ್ಜಿಯ ಮಾಡಿ ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿ ಕೊತ್ತುಂಬರಿಯ ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪು, ಹುಳಿ, ಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗೆ–*ಚಾತುರ್ಜಾತಕವನು ತಳಿದು ಕಲಸಿ ಎಣ್ಣೆಯಲಿ ಕೆಂಡದ ಧೂಪವಂ ಕೊಟ್ಟು ಆ ಹೂವಿನೊಳಗೆ ತುಂಬಿ ಕೇದಗೆಯ ಹೂವ ತಾಳಿಸಿದ ಹೂವ ಮೃದು ಮಾಡಿ, ಸಜ್ಜಿಗೆಯ ಹುರಿದು ಬೇಯಿಸಿ ಅದರ ಪ್ರಮಾಣ ಸಕ್ಕರೆ ಮೆಣಸು ಏಲಕ್ಕಿಯ ಹಾಕಿ ಅಲ್ಲವ ಸಣ್ಣವಾಗಿ ಕೊಯಿದಿಕ್ಕಿ ತೆಂಗಿನ ಕಾಯ ತುರುಚಿ ಹುರಿದು ಹಾಕಿ, ಕರ್ಪೂರ ಕಸ್ತೂರಿಯ ವಾನ ಮಾತ್ರವ ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಹೂವಿನೊಳಗೆ ತುಂಬಿ ಬಾಳೆಯ ನಾರ ಸುತ್ತಿ ತುಪ್ಪದಲಿ ತಾಳಿಸಿ ಪರಿಮಳ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿವುದು.

ಇದು ಗೋಧೂಮರಂಭಾಪುಷ್ಪ ಪಾಕವೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ತಾಳಿಸಿದ ಬಾಳೆ ಹೂವ ಮೇಲೆ ಎರಡೆಲೆಯ ತೆಗೆದು ಹಲಗೆಯ ಮೇಲೆ ಇಕ್ಕಿ ಸಣ್ಣವಾಗಿ ಕೊಯಿದು ಹುರಿದ ಹೆಸರುಬೇಳೆಯನೊಪ್ಪಚಿಯ ಹಾಕಿಕೊಂಬುದು. ಮೆಣಸು, ಏಲಕ್ಕಿ ತಕಷ್ಟು ಸಕ್ಕರೆ ಅಲ್ಲ ಇವ. ಚಾತುರ್ಜಾತಕದ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿದು ಹಾಲನೊಡೆದು ಘಟ್ಟಿ ಮಾಡಿ ಮೃದು ವಾಸನಾಗಿ ಕಡಿದು ತಾಳಿಸಿ ಹಾಕಿಕೊಂಬುದು. ಇಷ್ಟನ್ನೂ ಕೂಡಿ ತುಪ್ಪ, ಉಳ್ಳಿಯಿಂಗು ಕರಿಬೇವಿಂದ ಒಗ್ಗರಿಸುವುದು. ಈ ಹೂವಿನ ಮೇಲೆ ಈ ಹೂವಿನಂದದಲೆ ಮೆತ್ತಿ, ಅದರ ಮೇಲೆ ಅರೆದ ಉದ್ದ ಮೇಲೆ ಲೇಪವ ಮಾಡಿ ಕಾದ ತುಪ್ಪದಲಿ ಹಾಕಿ ತೆಗೆದು ಬಿಸಣಿಗೆಯೊಳಗೆ ಇರಿಸುವುದು, ಅದರ ಮೇಲೆ ತೆಂಗಿನಕಾಯ ಹುರಿದು ಹಾಕಿ ಮೆಣಸಿನ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿದು ಕೇದಗೆಯ ಹೂವ ಹಾಕಿ ಕೆಂಡ ಧೂಪವ ಕೊಟ್ಟು ಇರಿಸುವುದು.

ಇದು ಪಾಕಪ್ಲುತ ರಂಭಾಪುಷ್ಪ ಪಾಕವೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ತಾಳಿಸಿದ ಹೂವನು ಸಣ್ಣವಾಗಿ ಕೊಯಿದು, ತಾಳಿಸಿದ ಹಾಲ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿದು, ಶುಂಠಿಯ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿದು ತಕ್ಕಷ್ಟು ಸೈಂಧವವನಿಕ್ಕಿ, ಇವೆಲ್ಲವ ತುಪ್ಪದಲಿ ತಾಳಿಸಿ ಕರ್ಪೂರ ಕಸ್ತೂರಿಯ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿದು, ಹೂವಿನಂದದಲಿ ಮೆತ್ತಿ ಉದ್ದಿನ ಸರಿಯ ತೊಡೆದು ತುಪ್ಪದಲಿ ತಾಳಿಸುವುದು. ತಾಳಿಸಿದ ಹೂವ ಮುಳ್ಳಿರಿದು ಅವಳಿಗಡಿಗೆಯಲಿ ಕಟ್ಟಿ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ಕೆಂಪಾಗಿ ತಾಳಿಸಿದದ ಮೇಲೆ ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿ ಕೊತ್ತುಂಬರಿಯ ಸಣ್ಣವಾಗಿ ಕೊಯಿದಿಕ್ಕಿ ಹಪ್ಪಳದ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿವುದು, ಉದ್ದಿನ ಸಂಡಿಗೆಯನು ಹುರಿಗಡಲೆ, ಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗೆಯ ಚೂರ್ಣಗಳ ಹಾಕಿ ಕೂಡ ಕಲಸಿ ಬಾಳೆಯ ಹೂವಿನ ಕವೆ ಕೋಲ ತೆಗೆದು, ಈ ಸಂಬಾರವ ತುಂಬಿ ನಾರ ಸುತ್ತಿ ಕವೆ ಕೋಲಲಿ ಕಟ್ಟಿ ಕಾಯಿಸುವುದು.

ಇದರ ಹೆಸರು ಭುಂಜಮುದ ಮುದ್ಗರಂಭಾಪುಷ್ಪ ಪಾಕ ಶೂಲ್ಯಕವೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು (ರುಚಿಗೆ ಕಡೆ).

---

*ನಾಗಕೇಸರ, ಲವಂಗಪಟ್ಟೆ. ಪಚ್ಚೇಲೆ, ಏಲಕ್ಕಿ—ಈ ನಾಲ್ಕು ಚತುರ್ಜಾತವೆನಿಸುವುದು.
ಸಕೇಸರಂ ಚತುರ್ಜಾತಂ ತ್ವಕ್ಪತ್ರೈಲಂ ತ್ರಿಜಾತಕಂ-(ವಾಗ್ಭಟ).

ಹಸಿಯ ಬಾಳೆಯಕಾಯ ಆ ದಾರದ ಮೇಲೆ ಬೇಯಿಸಿ, ಒಳಗಣ ತಿರುಳ ತೆಗೆದು ಅರೆದು ಉಪ್ಪು, ಮೆಣಸು ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿಯ ಸಣ್ಣವಾಗಿ ಕೊಯಿದಿಕ್ಕಿ, ಅರಸಿನ, ಜೀರಿಗೆ ಮೆಂತೆಯದ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿದು ಇಂಗ ನೆರೆದು ಕಲಸುವುದು, ಕೆಂಡದ ಧೂಪವ ಕೊಟ್ಟು ಬಿಸಣಿಗೆಯ ಮುಚ್ಚುವುದು, ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ಕಾಯಲಾಗಿ ಉಳ್ಳಿಯ ಹಾಕಿ, ಚಿಕ್ಕಚಿಕ್ಕ ಮಾಸೊತ್ರೆ(ಡೆ)ಯಾಗಿ, ಹಾಕಿ ತಾಳಿಸಿ ಒಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ಹಾಕಿ ಇರಿಸುವುದು, ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ಕಾಯಲಾಗ ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ಮೆಣಸು ಮೊಸರು, ಉಪ್ಪು, ಹುಳಿ, ಯೆಳ್ಳು, ಸಾಸಿವೆ, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಅಲ್ಲ ಕೊತ್ತುಂಬರಿಯನರೆದುಕೊಂಡು ತೆಂಗಿನ ವಾಟೆಯ ಸುಟ್ಟು, ಅರೆದುಕೊಂಡು ಕಲ್ಕವ ಮಾಡಿ ಸೋದಿಸಿಕೊಂಡು ಕೊಣಬಿನಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ದರ್ವೀಲೇಪದ ಪವಣಿಲಿಳುಹಿ ಆರಿಸಿ ಆರೋಗಣೆಯ ಹೊತ್ತಿನಲಿ ಈ ತಾಳಿಸಿದ ಮಾಸೊಡೆಯ ಆ ಕೊಣಬಿನಲಿ ಹಾಕಿ ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ಎರಡುಳ್ಳಿ ಕರಿಬೇವು ಇಂಗನೆರೆದು ಕೆಂಡದ ಧೂಪವ ಕೊಟ್ಟು (ಅ) ಒಗ್ಗರಿಸಿ ಇಳುಹುವುದು, ಮೇಲೆ ತೆಂಗಿನ ಕಾಯ ತುರುಚಿ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ತಳಿವುದು.

ಇದೊಂದು ಕದಳೀಫಲದ ವೊಡೆಯೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಬಾಳೆಯಕಾಯ ಎರಡು ಹೋಳು ಮಾಡಿ, ಅರಸಿನ, ಇಂಗು, ಉಪ್ಪನಿಕ್ಕಿ ಬೇಯಿಸಿ, ಮುಳ್ಳಿರಿದು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕೆಂಪಾಗಿ ತಾಳಿಸಿ ತೆಗೆವುದು, ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿ ಕೊತ್ತುಂಬರಿ ಅರೆದು ನಿಂಬೆಯ ಹುಳಿ, ಮೆಣಸು ಇಷ್ಟನು ಆ ಕಾಯಮೇಲೆ ದ್ರವವಿಂಗುವ ಹಾಗೆ ತಾಳಿಸಿರಿಸುವುದು.

ಇದೊಂದು ತಾಳಿಲ ದಿಂಡಿನ ಪಾಕ.

ಬಾಳೆಯ ದ(ದಿ)ಂಡ ಸುಲಿದು ನಾರ ತೆಗೆದು ಕಡಲೆಯ ತೋರದಲ್ಲಿ ಕೊಯಿದು ಅಕ್ಕಿ ಗಚ್ಚು ನೀರಿನಲ್ಲಿಯಿರಿಸಿ, ಮೃದುವಾಯಿತೆಂದರೆ ತೆಗೆದು, ಆದರ ನೀರ ಬಸಿದು ಉಪ್ಪು ಹುಳಿಯ ನಿಕ್ಕಿ ದ್ರವ ಹಿಂಗಲಾಗಿ, ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು, ಉಳ್ಳಿಯಿಂಗಿಂದ ತಾಳಿಸಿ, ಮೆಣಸು, ಎಳ್ಳು, ಸಾಸಿವೆ, ತೆಂಗಿನಕಾಯನರೆದು ಉದಕದಲಿ ಕಧಡಿ ಶೋಧಿಸಿ ಹತ್ತರಸದ ಹದದಲ್ಲಿ, ಪಾಕ ಮಾಡಿ ಒಗ್ಗರಿಸುವುದು, ತದನಂತರದಲಿ ಇಳುಹಿ ಇರಿಸುವುದು.

ಇದು ದಿಂಡಿನ ಪಾಕ.

ಉಕ್ಕ(ತ್ತ)ರಿಸಿದ ಬಾಳೆಯ ದಿಂಡನೂ ಹಾಲು ಉಪ್ಪಿಂದ ಇಂಗಿಸಿ, ಅದರೊಳಗೆ ಹುರಿದ ಮೆಣಸು ಎಳ್ಳು ತೆಂಗಿನಕಾಯನರೆದು ಕದಡಿ ಹತ್ತರಸದ ಪಾಕವ ಮಾಡಿ ಯಿಳುಹಿ ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ಕಾಯಲಾಗಿ, ಇಂಗು ಉಳ್ಳಿ ಕರಿಬೇವಿಂದ ಅಂಗಾರಧೂಪದಿಂದ ಇಳುಹುವುದು, ಪರಿಮಳದ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿವುದು.

ಇದು ಹತ್ತರಸ.

ಬಾಳೆಯ ದಿಂಡನು ಹಲ್ಲೆಯಾಗಿ ಕೊಯಿದು ಅಕ್ಕಿಗಚ್ಚು ಉದಕದಿಂದ ಬೇಯಿಸಿ, ಉಳ್ಳಿ ಉಪ್ಪು ಇಂಗಿಂದ ಬೇಯಿಸಿ, ತಾಳಿಸಿ ಹುಣಿಸೆಹಣ್ಣ ಕಿವುಚಿದ ರಸವನು ಮಧುರಾಮ್ಲಕ್ಕೆ ತಕ್ಕ ಬೆಲ್ಲವಾಗಲಿ ಸಕ್ಕರೆಯಾಗಲಿ, ಯಿಕ್ಕಿ ಮೆಣಸು, ಎಳ್ಳು, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ, ಸಾಸಿವೆ, ಅರಶಿನವ ನರೆದು ಕೂಡಿ ಸೋದಿಸಿ, ಆ ದಿಂಡಿನೊಳಗೆ ಹಾಕಿ ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿಯ ಕತ್ತರಿಸಿ ಹಾಕಿ, ಎಳೆಯ ಪಾಕವಾಗಿ ಇಳುಹಿ, ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ತುಪ್ಪವನರೆದು ಕಾಯಲಾಗಿ, ವೆಳ (ಎಳ್ಳ) ಹಾಕಿ ಕರಿಬೇವು ಉಳ್ಳಿಯಿವ ಪರಿಮಳ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿವುದು.

ಇದೊಂದು ಪರಿಯ ರಂಭಾಫಲಪಾಕ.

ಬಾಳೆಯಕಾಯ ಸುಲಿದು ನಾಲ್ಕುಪಾಲು ಮಾಡಿ, ಒಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ತುಪ್ಪವ ನೆರೆದು ಇಂಗು ಉಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಅರಿಸಿನದ (ಉದಕ್ಕೆದರಿಕುಡ) ಉದಕದಲಿ ಕುದಿಸಿ ಆ ನೀರಿಂಗಿ ಬೆಂದ ತುಪ್ಪ ಬಂದಿತೆಂಬಾಗ ತುಪ್ಪ ಕಾಯಲ್ಲಿ ಹೋಗುವಹಾಗೆ ಮಾಡಿ ಕೆಂಪಾದರೆ ಹಾಲು ಮೆಣಸು, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ, ಎಳ್ಳು ಇಷ್ಟನ್ನೂ ಸೋದಿಸಿ ಕಾಸಿ, ದರ್ವೀಲೇಪದ ಹವಣಿಲಿಳುಹಿ, ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ಕಾಯಲಾಗಿ, ಉಳ್ಳಿ, ಕರಿಬೇವು, ಇಂಗನೆರೆದು ಕೆಂಡವ ಹಾಕಿ ಒ(ಅ)ಗ್ಗರಿಸುವುದು, ಮತ್ತಾದ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿದು ಯಿಳುಹುವುದು.

ಇದು ರಂಭಾಫಲಪಾಕ.

ಸುಲಿದ ಬಾಳೆಯಕಾಯನು ಮೆಣಸಿನ ಚೂರ್ಣವ ಅದರ ಮೇಲೆ ತಳಿದು ಪರಿಮಳದ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿವುದು.

ಇದೊಂದು ಪರಿಯ ಮರಿಚತಾಳಿಲವೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಈ ತಾಳಿಲವನು ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿಯ ಸಣ್ಣವಾಗಿ ಕೊಯಿದಿಕ್ಕಿ ಮೆಣಸು ಏಲಕ್ಕಿಯ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿದು, ರೂಪುಗೆಡೆ ತುಂಬಿ ಹಸಿಯಕ್ಕಿಯನ್ನು ಸಣ್ಣವಾಗಿ ಅರೆದು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕದಡಿ, ಈ ಹೋಳುಗಳನಟ್ಟ ತುಪ್ಪದಲಿ ತಾಳಿಸಿ ಇಳುಹುವುದು, ಮೆಣಸಿನ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿದು ಸಕ್ಕರೆಯ ತಳಿದು ಏಲಕ್ಕಿ, ಕರ್ಪೂರ, ಕಸ್ತೂರಿಯ ಹಾಕಿ ಕೂಡಿ ಕಲಸಿ ಇರಿಸುವುದು, ಆ ಕಾಯೊಳಗೆ ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿ ಕೊತ್ತುಂಬರಿಯ ಸಣ್ಣವಾಗಿ ಕೊಯಿದಿಕ್ಕಿ ಹುರಿದೆಳ್ಳ ಸಣ್ಣವಾ(ದ)ಗಿ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿದು ಸಕ್ಕರೆ, ಕರ್ಪೂರ, ಕಸ್ತೂರಿಯನಿಕ್ಕಿ ಕಲಸಿ ಈ ಬಾಳೆಕಾಯೊಳಗೆ ಆಕಾರವಳಿಯದೆ, ತುಂಬಿ ತೆಂಗಿನಕಾಯ ತಾಳಿಸಿಕ್ಕಿ ಪರಿಮಳಚೂರ್ಣವ ತಳಿದು ಕೇದಗೆ ಹೂವನ್ನು ಹಾಕಿ(ಕುವುದು).

ಈ ಪಾಕದ ಹೆಸರು ಕಳಿಸಾದು ಪಾಕವೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ತಾಳಿಸಿದ ಕಾಯೊಳಗೆ ಹಪ್ಪಳ, ಕುಂಬಳಸಂಡಿಗೆಯ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿವುದು, ಹುರಿಗಡಲೆ, ಹುರಿದ ಹುರುಳಿ ಈ ನಾಲ್ಕರ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ಆ ತಾಳಿಸಿದ ಬಾಳೆಕಾಯೊಳಗೆ, ಕೆಳಗೆ ಮೇಲೆ ತುಂಬಿ ತುಪ್ಪದಲಿ ವೊಪ್ಪಚಿ ತಾಳಿ(ಸಿ)ಯಿ.ಸುವುದು.

ಇದು ಕದ(ಂ)ಬ ಕದಳೀ ಪಾಕವೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಮುತ್ತ್ರ ಬಾಳೆಯಕಾಯ ಕೆಂಡದ ಮೇಲೆ ಸುಟ್ಟು, ಸಿ(ಸಿಂ)ದ ಸಿಬುರೆಯ ತೆಗೆದು ಒಳಗಣ ತಿರಳ ತೆಗೆದು ಕಡಲೆಯ ತೋರದಲಿ ಕೊಯಿದು ಮತ್ತೊಂದು ಚ(ಗ)ತ್ತ್ರಳಿಯಾಗಿ ಒಂದು ಬೆರೆಯವಾಗಿ ಈ ನಾಲ್ಕು ಪರಿಯನೂ ನಾಲ್ಕು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿರಿಸಿ ಹಾಲ ಅಘವಿಲಿಕ್ಕೆ ಪಾಡರಿದು ಕೊಯಿದು ಹಾಕುವುದು, ತೆಂಗಿನಕಾಯ ತು(ಕು)ರುಚಿ ಹುರಿದು ಹಾಕುವುದು, ಸಜ್ಜಿಗೆಯ ಹಾಲು ಮಾಡಿ ಆ ಹಾಲನು ತುಪ್ಪವನೆರದು ತಾಳಿಸಲಾಗಿ ಕಬ್ಬೆಳುಪಹುದು, ಇವನು ಪಾಡರಿದು ಕತ್ತರಿಸಿ ಯಿಕ್ಕಿ, ಇವೆಲ್ಲಕ್ಕೂ ಉಪ್ಪನಿಕ್ಕಿ ಮೆಣಸು ಚಾತುರ್ಜಾತಕದ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿದು, ಒಂದಕ್ಕೆ ಹುರಿದೆಳ್ಳ (ತಳಿದು) ಚೂರ್ಣವ ತಳಿದು, ಒಂದಕ್ಕೆ ಹಪ್ಪಳದ ಚೂರ್ಣ, ಒಂದಕ್ಕೆ ಹುರಿಯಕ್ಕಿ ಚೂರ್ಣ, ವೊಂದ ಹಾಗೆಯಿಹುದು, ಒಂದಕ್ಕೆ ಹೂವಿನಕಾಯಿ, ಒಂದಕ್ಕೆ ಹುಣಿಸೆಯ ಕಾಯಿ, ಆ ಚಿಗುರು, ಒಂದಕ್ಕೆ ನೆಲ್ಲಿಯಕಾಯಿ, ಒಂದಕ್ಕೆ ಅಂಬಟೆಯ ಕಾಯಿ, ಯೆಲ್ಲಕ್ಕೂ ಒಪ್ಪಚಿ ಮೊಸರ ಹಾಕುವುದು, ಒಂದಕ್ಕೆ ಕರ್ಪೂರ, ಕಸ್ತೂರಿ, ಕುಂಕುಮ, ಪನ್ನೀರ ಬೇರೆಬೇರೆಯಿಕ್ಕುವುದು, ಒಂದಕ್ಕೆ ಕೇದಗೆಯ ಹೂವ, ಒಂದಕ್ಕೆ ಮಾದಲದೆಲೆಯ, ಒಂದಕ್ಕೆ ಕರಿಬೇವು, ಮತ್ತೊಂದಕ್ಕೆ ಕರಿಬೇವು ಮಾದಲದೆಲೆ, ಕರಿಬೇವು ಕೊತ್ತುಂಬರಿ ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿಯ ಸಣ್ಣವಾಗಿ ಕೊಯಿದು ಯಿಕ್ಕಿ ಕಲಸಿ, ಒಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ಕಾಯಲಾಗಿ, ಉಳ್ಳಿ ಯಿಂಗು ಕರಿಬೇವುಗಳ ಹಾಕಿ

ಪಡಿಸಣವ ತೋರಿಸಿ ಹೆಚ್ಚು ಕುಂದ ಸರಿಮಾಡಿ, ಪಲಡೆಯ ಕಟ್ಟುವ ಹಾಗೆ ಕಟ್ಟುವುದು, ಅಂತರದಲಿ ಹಾಕಿ ಈ ಪ್ರಕಾರದಲಿ, ಎಲ್ಲಾ ಪಲಡೆಗಳ ಕಟ್ಟುವುದು, ಈ ಪಲಡೆಯು ದೇವೇಂದ್ರಾದಿಗಳಿಗೆ ದುರ್ಲಭ.

ಇದು ಕದಳಿ ಪಲಡೆ(ಯ)ಯೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

[ಚೆನ್ನಾಗಿ]ಸುಟ್ಟ ಬಾಳೆಯಕಾಯ ಸೀದ ತೊಬಟೆಯ ತೆಗೆದು ಒಳಗಣ ತಿರುಳ ತೆಗೆದು ಚ(ಗ)ತಳಿಯಾಗಿ ಕೊಯಿದು, ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕವ ಲೇಹಪಾಕವ ಕಾಸಿ ಆರಿಸಿ ಬಿಳಿಯ ಮೆಣಸಿನ ಚೂರ್ಣ, ಏಲಕ್ಕಿಯ ಚೂರ್ಣ, ಕರ್ಪೂರ, ಕಸ್ತೂರಿಯಿಂದ ವಾಸಿಸಿ ಕೇದಗೆಯ ಹೂವನಿಕ್ಕಿ ಅದರೊಳಗೆ ಬಾಳೆಯ ಚಗತಳಿಯ ಹಾಕಿ ಪರಿಮಳಂಗಳ ಪುಷ್ಪಂಗಳ ವಾಸಿಸಿ(ವುದು).

ಇದು ಶೀತಕದ ಕದಳಿಪಾಕವೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಆ ಸುಟ್ಟ ಬಾಳೆಯಕಾಯ ತೊ(ಕ)ಕ್ಕ ಕೆಗೆದು ಕುಕ್ಕಿ, ಮೊಸರು ಕಣಿಕದ ಹಾಲು ಮೆಣಸು, ಉಪ್ಪು ಉಳ್ಳಿ ಅಲ್ಲ ಜೀರಿಗೆ, ಕೊತ್ತುಂಬರಿಯನರೆದಿಕ್ಕಿ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು, ಅಲ್ಲಾಡಿಸಿ, ಈ ಕಾಯನು ಅದರೊಳಗೆ ಹೊರಳಿಸಿ, ಕೆಂಡದ ಮೇಲೆ ಕಡ್ಡಿಗಳನಿಕ್ಕಿ, ಆದರ ಮೇಲೆ ಆ ಬಾಳೆಯ ಕಾಯನಿರಿಸಿ, ಈ ಸಂಭಾರವ ನೆರೆದೆರೆದು ಕಾಸುವುದು, ದ್ರವವಿಂಗಿದ ಬಳಿಕ ತುಪ್ಪವ ನೆರೆದೆರೆದು ಕೆಂಪಾಗಿ ಕಾಸೋದು, ಮೆಣಸಿನ ಚೂರ್ಣ, ಪರಿಮಳ ಚೂರ್ಣಗಳ ತಳಿವುದು.

ಇದು ರಂಭಾಫಲಭುಂಜಿಮುವೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಸುಟ್ಟ ಬಾಳೆಯಕಾಯ ಸುಲಿದು ಮೂರು ಹೋಳ ಮಾಡಿ ಚಿಕ್ಕಣಿಕೆ ಅಡಿಕೆಯ ತೋರದಲಿ ಆಳವಡಿಸಿ ಆ ತೋರದಲ್ಲಿ ಬಲಿದ ಹಾಲನಳವಡಿಸಿ, ಹಾಲ ಬಟ್ಟವಾಲಾಗಿ ಕಾಸಿ, ಉಪ್ಪನಿಕ್ಕಿ ತುಂಡುಗಳ ಅಲ್ಲ ಶಲಾ(ಕೆ)ಖೆಯಲಿ ಪವಣಿಸುವ ಕ್ರಮ, ಒಂದು (ಪಾಲು) ಹಾಲ ತುಂಬಿ ಒಂದು ಬಾಳೆಯಕಾಯ ತುಂಡಾಗಿ ಬಣ್ಣರಸವಾಗಿ ಪವಣಿಸಿ ಕೆಂಪಾಗಲಾಗಿ ತುಪ್ಪವ ನೆರೆದು ಕಾಯಲಾಗಿ ಮೆಣಸಿನ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿವುದು.

ಇದು ಕ್ಷೀರರಂಭಾಫಲ ಬಣ್ಣಸರವೆನಿಸುವುದು.

ಬಳಿಕ ಬಾಳೆಯಕಾಯ ಸುಲಿದು ಮುಳ್ಳಿರಿದು ಆರಸಿನ, ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು, ಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗೆ, ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿ ಕೊತ್ತುಂಬರಿಯ ನರೆದಿಕ್ಕಿ ಯಿಾ ಸಂಭಾರದೊಳಗೆ ಹೊರಳಿಸಿ ಅಪಳಿ ಕಬ್ಬುನದ ಶಲಾಕೆಯಲಿ ಪವಣಿಸಿ ಕೆಂಡದಮೇಲೆ ಕಾಸಿ ಈ ಸಂಭಾರವ ನೆರೆದೆರೆದು, ತಿರಿಹಿ ಕೆಂಪಾಗಿ ಕಾಸಿ ತುಪ್ಪವ ನೆರೆದು ಕಾಸುವುದು, ಮೆಣಸಿನ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿವುದು, ಆರೋಗಣೆ ಯಿಕ್ಕುವುದು.

ಇದರ ಹೆಸರು ರಂಭಾಫಲಶೂಲ್ಯಕ.

ಆ ಸುಟ್ಟ ಬಾಳೆಯಕಾಯ ಮೂರು ಭಾಗವನು ಚಿಕ್ಕಣಿಕೆ ಅಡಕೆಯ ತೋರದಲಿ ಆಳವಡಿಸಿ, ಆದರ ತೋರದಲ್ಲಿ ಹಾಲನಳವಡಿಸಿ ಹಾಲ ಉಪ್ಪನಿಕ್ಕಿ ತುಂಡುಗಳಿಗೆ ತೊಡೆದು ಶಲಾಕೆಯಲ್ಲಿ ಸರವೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು, ಬಣ್ಣದ ಸರವಾಗಿ ಮಾಡುವುದು.

ಬಾಳೆಯ ಹಣ್ಣುಕಾಯನು ಕುದಿಸಿ ಸುಲಿದು ಆ ಕಾಯ ಮುಳ್ಳಿಂದು ಮೂರು ಭಾಗವ ಮಾಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಇಂಗಿಂದ ಇಂಗಿಸಿ ತುಪ್ಪದಲಿ ತಾಳಿಸಿ, ಹಾಲೊಳಗೆ ಎಳ್ಳು, ತೆಂಗಿನಕಾಯ ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪು ಇವನರೆದು ಕದಡಿ ಸೋದಿಸಿದ ವಿಲೇಪದ ಹವಣಿನಲ್ಲಿ ಕಾಯಹಾಕಿ, ಬಿಸಣಿಗೆ

ಯಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು, ಕರಿಬೇವು, ಉಪ್ಪು, ಉಳ್ಳಿಯಿಂಗು ಇವನೆರೆದು, ಅಂಗಾರ ಧೂಪವ ಕೊಟ್ಟು, ಒಗ್ಗರಿಸುವುದು, ಪರಿಮಳ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿದು ಇಳುಹುವುದು.

ಇದು ಕದಳಿ ಪಸನೂ.

ಹುರಿದೆಳ್ಳ ತುಪ್ಪದಲಿ ಹುರಿದ ತೆಂಗಿನ ಹೂ, ಕರ್ಪೂರ, ಕಸ್ತೂರಿ ಯಿಷ್ಟನೂ ಇಕ್ಕಿ, ಕೇದಗೆಯ ಹೂವ ಮೇಳೈಸಿಕೊಂಡು ಯಿಕ್ಕುವುದು.

ಇದು ಅಪ್ಪಕಪಲಶಿತ ಕದಳಿ ತಾಳಿಲ.

ಬಾಳೆಯಹಣ್ಣು (ಕಾ)ಯ ನಾಲ್ಕು ಭಾಗವ ಮಾಡಿ, ಆರಸಿನ, ಇಂಗು, ಉಪ್ಪುಗಳಿಂದ ಬೇಯಿಸಿದ ಭಾಗಗಳ ತಾಳಿಸಿ, ಯೆಲುಮುಚೆಯ ರಸದೊಳಗೆ ಉಂಟಾಗಿ ಸಾಸಿವೆಯ ನರೆದಿಕ್ಕಿ, ಉಪ್ಪನಿಕ್ಕಿ ಪಾವಡೆಯಲ್ಲಿ ಲೇಹ್ಯಪಾಕವಾಗಿ ಸೋದಿಸಿ, ಅದರೊಳಗೆ ಈ ಕಾಯ ಹಾಕಿ, ಇಂಗು, ಎಣ್ಣೆಯ ಕಾಯಿಸಿ ಆರಿಸಿ ಅದರೊಳಗೆ ಎರೆದು, ಜೀರಿಗೆ ಮೆಂತೆಯ ಏಲಕ್ಕಿಯ ಚೂರ್ಣವ ಹಾಕಿ ಅಲ್ಲಾಡಿಸಿ ಇರಿಸುವುದು.

ಇದು ಸಾಸಿವೆಯ ಬಾಳೆಯಕಾಯಿ.

ಬಾಳೆಯಹಣ್ಣ ಚೆತಳಿಯಾಗಿ ಕೊಯಿದು ಸಕ್ಕರೆ ಸರಿ ಲೇಹಪಾಕವಾಗಿ ಕಾಸಿ ಆರಿಸಿ ಅದರೊಳಗೆ ಕರ್ಪೂರ, ಕಸ್ತೂರಿ, ಪನ್ನೀರನೆರೆದು, ಪರಿಮಳ ಪುಷ್ಪಂಗಳ ವಾಸಿ(ಸುವುದು)ಸಿ.

ಇದು ರಂಭಾಪಾಕ ಫಲಸೀಕರಣೆಯೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಮೊಸರೊಳಗೆ ಸಕ್ಕರೆಯನಿಕ್ಕಿ, ಉಪ್ಪು, ಸಾಸಿವೆಯನಿಕ್ಕಿ, ಏಲಕ್ಕಿಯನಿಕ್ಕಿ, ಪಾವಡೆಯಲಿ ಸೋದಿಸಿ, ಬಾಳೆಯಹಣ್ಣು ಚೆತಳಿಯ ಹಾಕಿಯಿರಿಸುವುದು.

ಇದು ಬಾಳೆಯಹಣ್ಣು ದಧಿಸಾರಿಕೆ ಯೆನಿಸುವುದು.

ಹುಣಿಸೆಯಹಣ್ಣು ಸಕ್ಕರೆ ಅಲ್ಲದ ರಸ ಇಷ್ಟನ್ನೂ ಸೋದಿಸಿ ಕೊಣಬಿನ ಹಾಗೆ ಮಾಡಿ ಆ ಬಾಳೆಯಹಣ್ಣಿನ ಚೆತಳಿಯ ಹಾಕುವುದು.

ಇದು ಸೀಕರಣೆ.

ಬಾಳೆಯಹಣ್ಣ ಚೆತಳಿಯ ಮಾಡಿ ಜೇನುತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರ್ಪೂರ, ಕಸ್ತೂರಿ, ಕೇದಗೆಯ ಹೂವನಿಕ್ಕಿ ಬಾಳೆಯಹಣ್ಣ ಹಾಕುವುದು.

ಇದು ಮಧುರಂಜಿತವೆಂಬ ಸೀಕರಣೆ.

ಬಾಳೆಯಹಣ್ಣ ಮೂರು ಭಾಗಿಯ ಮಾಡಿ, ಹೊಸ ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ಹಾಕಿ ಆದರ ಮೇಲೆ ಪಂಚದಾರೆಯ ಸಕ್ಕರೆಯ ತಳಿದು, ತೆಂಗಿನಕಾಯ ತುರುಚಿ ಹುರಿದು ಹಾಕಿ ಯೆಳ್ಳ ಸೂಸಲ ತಳಿದು ಏಲಕ್ಕಿ, ಕರ್ಪೂರ, ಕಸ್ತೂರಿ, ಕೇದಗೆಯ ಪುಷ್ಪಗಳಿಂದ ವಾಸಿಸುವುದು.

ಇದು ತ್ರೈಲೋಕ್ಯಪೂಜಿತವೆಂಬ ಕದಳೀಫಲ ಪಕ್ವಶಾಲಿಕೆಯೆಂಬುದು.

ಹಾಲ ಸುಡುವ ಕ್ರಮ

ಎಮ್ಮೆಯ ತನಿವಾಲ ಕಾಸಿ, ಅದರೊಳಗೆ ಒಂದು ತಟ್ಟೆ ಮೊಸರ ಹಾಕಿ ಹಾಲು ಒಡೆಯಿತೆಂದರೆ ಗಟ್ಟಿ ಪಾವಡೆಯಲಿ ಹಾಕಿ ಕಟ್ಟಿ ಕೆಳಗು ಮೇಲು ಕಲ್ಲನಿಕ್ಕಿ, ಅಘವನಿಕ್ಕಿ, ಆ ನೀರು ಹೋಯಿತೆಂದರೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು, ನಾನಾಪ್ರಕಾರದಲಿ ಕೊಯಿದು ಯೆಲುಮುಚೆಯ ಹಣ್ಣಿನ ತೋರದಲಿ ಪವಣಿ(ಸುವುದು)ಸಿ.

ಹಾಲ ಚತುರ್ಭಾಗವಾಗಿ ಕಾಸಿ ಅಳವಡಿಸಿ ಬಗೆಬಗೆಯಾಗಿ ಸುಡುಮೇಲೋಗರದ ಕೋಲಿನಲಿ ಪವಣಿಸಿ, ಹಾಲ ಚತುರ್ಭಾಗವಾಗಿ ಕಾಸಿ ಉಪ್ಪನಿಕ್ಕಿ, ಈ ಸುಡುಮೇಲೋಗರದ ಮೇಲೆ ಹಾಲನೆರೆದೆರೆದು ದ್ರವ ಹಿಂಗುವ ಹಾಗೆ ಕಾಸುವುದು, ಮೇಲೆ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ಕೆಂಪಾಗಿ ಕಾಸುವುದು, ಮೆಣಸಿನ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿವುದು.

ಇದು ಕೆಚಲಂಗದ ಸುಲೇಕ.

ಎಮ್ಮೆಯ ತನಿವಾಲ ಕಾಯಲೆತ್ತಿ ಅತಿ ಸಣ್ಣದಲ್ಲದ ಸಜ್ಜಿಗೆಯ ಹುರಿದು ತೊಳದು ಹಾಲೊಳಗೆ ಹಾಕಿ ತೊಳಸಿ ಒಂದು ತಟ್ಟೆ ಮೊಸರ ತಟ್ಟೆಯ ಹಾಕಲಾಗಿ ಅದೆಲ್ಲ ಒಡೆವುದು, ಅದ ಪಾವಡೆಯಲಿ ಹಾಕಿ ಕಟ್ಟೆ ದ್ರವವಿಂಗುವ ಹಾಗೆ ಅಘವನಿಕ್ಕಿ ದ್ರವ ಹೋಯಿತೆಂದರೆ ತೆಗೆದು ಆವಾವಪರಿಯಲಿ ಕತ್ತರಿಸಬೇಕಾಯಿತು. ಆ ಬಗೆಯಲಿ ಕಡಿದುಕೊಂಬುದು, ನಾಲ್ಕು ಹಾಲೊಂದಾಗಿ ಕಾಸಿ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಸೈಂಧವವನಿಕ್ಕಿ, ಕೋಲಿನಲ್ಲಿ ಪವಣಿಸಿ, ಈ ದ್ರವದಲಿ ಭಾವನೆಯ ಕೊಟ್ಟು ಕಾಸುವುದು, ಮುಳ್ಳಿರಿದು ಈ ಪಾಲ ಭಾವನೆಯ ನೆರೆದು ಕಾಸುವುದು, ತುಪ್ಪವ ನೆರೆದು ಕೆಂಪು ಗೌರಾಗಿ ಕಾಸುವುದು, ಮೆಣಸಿನ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿವುದು.

ಇದೂ ಕೆಚ್ಚಲಂಗದ ಶೂಲ್ಯಕೆ.

ಎಮ್ಮೆಯ ಘಟ್ಟ ಮೊಸರ ತನಗೆ ಬೇಕಾದಷ್ಟು ತೆಕ್ಕೊಂಡು ಸೈಂಧವವನಿಕ್ಕಿ ಶುಂಠಿ ಚೂರ್ಣವನಿಕ್ಕಿ, ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿಯ ಸಣ್ಣವಾಗಿ ಕೊಯಿದಿಕ್ಕಿ ಆ ಮೊಸರ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆಯೆತ್ತಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಂದು ನೀರು ಬಿಟ್ಟತೆಂದಕೆ ಆ ಕಳಸಿಗೆಯ ಬಾಯಲಿ ಗಂಗಳವನಿರಿಸಿ, ಈ ಕಾಸಿದೆ ಹಾಲು ಒಪ್ಪಚಿ ಒಪ್ಪಚಿಯನೆರೆದು, ಒಂದು ಕೋಲಿನಲಿ ಬಿಳಿಯರಿವೆಯ ಕಟ್ಟೆ ತೊಳಸುತ್ತ ಗಟ್ಟಿಯಾದರೆ ಆ ಹಾಲ ನೆರೆವುತ್ತ ತೊಳಸುತ್ತ ಬರಲಾಗಿ ಸಕ್ಕರೆಯಹುದು.

ಇದೀಗ ಹಾಲಶಕ್ಕರೆ.

ಆ ಬಟ್ಟವಾಲೊಳಗೆ ಸಣ್ಣವಾಗಿ ಉದ್ದ ಬೀಸಿ, ಆ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿವುದು, ಕದಡಿ ಒಂದು ಕಳಸಿಗೆಯ ಬಾಯ ಪಾವಡೆಯಲಿ ಕಟ್ಟೆ ಸೆಕೆ ಬಹ ಹದದಲಿ ಈ ಹಾಲ ಹೊಯಿದು ಆ ಸೆಖೆಯಲಿ ಅಂಗರೋಳಿಗೆ ಬಲಿವ ಹಾಗೆ ಬಲಿವುದು, ಅದ ಕದಡಿಕೊಂಡು ಅದ ಸುಡುವಂಗದಲಿ ಅದ ಅಳವಡಿಸಿ ಕೋಲಿನಲಿ ಪವಣಿಸಿ ಸಂಭಾರವ ತೊಡೆದು ಸುಡುವುದು, ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ಗೌರವಾಗಿ ಕಾಸುವುದು.

ಇದೊಂದು ಸುಡುವ ಪರಿ.

ಹಾಲೊಳಗೆ ಕಡಲೆಯ ಹಸಿಯ ಚೂರ್ಣವ ಹಾಕಿ ಆ ಕಳಿಸಿಗೆಯ ಪಾವಡೆಯಲಿ ಹೊಯಿದು ಮುಚ್ಚಲಾಗಿ ಘಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಇಹುದು, ಇದನು ಹಿಂದೆ ಹೇಳಿದ ಪರಿಯಲಿ ಅಳವಡಿಸಿ ಸಂಭಾರವ ತೊಡದು ಸುಡುವುದು, ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ಕೆಂಪು ಗೌರವಾಗಿ ಸುಡುವುದು.

ಇದೊಂದು ಪರಿ.

ಎಳೆಯ ಹಲಸಿನಕಾಯನು ಮುಳ್ಳನೆಲ್ಲವ ಕೆತ್ತಿ ಚಿತ್ತಳಿಯಾಗಿ ಕೊಯಿದು ಉದಕದ ಅಕ್ಕಿಗಚ್ಚಿನಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ಹಾಲು, ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು, ಹುಳಿ ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿಯ ರಸ ಕೊತ್ತುಂಬರಿಯ ತದಕುಟ್ಟಿ ಹಾಕಿ ದ್ರವ ಹಿಂಗುವ ಹಾಗೆ ಕಾಸಿ ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ಈ ಉಳ್ಳಿಯ ಹಾಕಿ ತಾಳಿಸಿ, ಹಾಲು, ಬಿಳಿಯ ಮೆಣಸು, ಎಳ್ಳು, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಇವನರೆದು ಕದಡಿ ಈ ಭಾಗವನು ಹಾಕಿ ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿ ಕೊತ್ತುಂಬರಿಯ ತದಕುಟ್ಟಿ

ಹಾಕಿ ದರ್ವೀಲೇಪದ ಹದದಲಿಳುಹಿ ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ಕಾಯಲಾಗಿ, ಇಂಗು ಉಳ್ಳಿ ಕರಿಬೇವಿಂದ ಒಗ್ಗರಿಸುವುದು, ಮತ್ತೆ ತೆಂಗಿನಕಾಯ ತುರುಚಿ ಹಾಲ ತೆಕ್ಕೊಂಡು ಆ ಹಾಲಿನೊಳಗೆ ಹಾಕಿ ಪರಿಮಳ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿವುದು.

ಇದೊಂದು ಸ್ವಾದುಪಾಕ.

ಹಲಸಿನಕಾಯ ಮೃದುವಾಗಿ ಕುಕ್ಕಿ ಪಾವಡೆಯಲಿ ಒತ್ತಿ ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿ ಕೊತ್ತುಂಬರಿ ಜೀರಿಗೆ ಅರಿಸಿನ ಅರೆದು ಇಂಗ ಕದಡಿ, ಮೇಲೆ ಬಾಗಗಳ ಹಾಕಿ ದ್ರವ ಹಿಂಗುವ ಹಾಗೆ ಬೇಯಿಸಿ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ಉಳ್ಳಿಯ ಹಾಕಿ ತಾಳಿಸಿದದರೊಳಗೆ ಮೊಸರು, ಉಪ್ಪು, ಹುಳಿ ಸಂಭಾರಂಗಳ ಅರೆದು ಕದಡಿ ಆ ಕೊಣಬನು ದರ್ವೀಲೇಪದ ಪವಣಿನಲಿಳುಹಿ ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ಉಪ್ಪು ಉಳ್ಳಿ ಕರಿಬೇವು ಇಂಗನೆರೆದು ಕೆಂಡವ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಿಸುವುದು, ಇಳುಹಿ ಮೇಲೆ ಪರಿಮಳದ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿವುದು ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿ ಕೊತ್ತುಂಬರಿಯ ಸಣ್ಣವಾಗಿ ಕೊಯಿದಿಕ್ಕುವುದು.

ಇದೊಂದು ಪ್ರಕಾರದ ಕೊಣಬು.

ಆ ಕುದಿಸಿದ ಕಾಯ ಎರಡು ಭಾಗವ ಮಾಡಿ, ಅಡಕೆಯ ತೋರದಲಿ ಕೊಯಿದು ಮೊಸರು, ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು, ಅರಿಸಿನಗಳಲ್ಲಿ ಹೋಳುಗಳ(ನ್ನು)ಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ಕಾಯಲಾಗಿ, ಉಳ್ಳಿ ಇಂಗಿನಿಂದ ಕೆಂಪಗೆ ತಾಳಿಸಿ ಇಳುಹುವುದು, ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ಮೊಸರು, ಉಪ್ಪು, ಮೆಣಸು, ಎಳ್ಳು, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿ ಕೊತ್ತುಂಬರಿಯ ನರೆದು ಉದಕದಲಿ ಕದಡಿ ಹಲಸಿನಕಾಯ ತುಂಡಿಸಿ ಸೋದಿಸಿ ದರ್ವೀಲೇಪದ ಹವಣಿನಲಿಳುಹಿ ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ಕಾಯಲಾಗಿ ಬೆಂಗಾಯ ಸಾಸಿವೆ ಕರಿಬೇವು ಜೀರಿಗೆಯಲಿ ಕೆಂಡವನಿಕ್ಕಿ ಒಗ್ಗರಿಸುವುದು, ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ಒಗ್ಗರಿಸಿಯಿಳುಹುವುದು.

ಇದೊಂದು ಶಾಕ.

ಅಲ್ಲಾ ಕಂದಿಸಿದ ಬಾಳೆಯೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲ ನೇತ್ರದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ, ಈ ಕೊಣಬಿನೊಳಗೆ ತುಂಡುಗಳ ಹಾಕಿ ಈ ಕೊಣಬ ಘಟ್ಟಿ ಪಾವಡೆಯಲ್ಲಿ ಸೋದಿಸಿ ಈ ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿಯ ಚಿತಳಿಯ ಸುಟ್ಟು ಕೊತ್ತುಂಬರಿ, ಕರಿಬೇವು, ಮಾವಿನಕಾಯಿ, ಕೇದಗೆಯ ಹೂ, ಮಾದಲದೆಲೆ, ಕರ್ಪೂರ, ಪನ್ನೀರುಗಳಿಂದ ವಾಸಿಸಿ ಬೆಣ್ಣೆಗಾಸಿದ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು, ಪರಿಮಳ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿದು ಹಾಳೆಯಲಿ ಬಾಯಕಟ್ಟಿ ಉಬ್ಬೆಯೊಳಗೆ ತಾಗದ ಹಾಗೆ ಮುಚ್ಚಿದು ಕಟ್ಟಿ ಈ ಮೋಪಾದಿಯಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲ ರಸವ ಕಟ್ಟುವುದು.

ಇದು ಪಾರ್ವತೀ ಮತದ ರಸ.

ಅದರೊಳಗೆ ಇರಿಸಿ ಮಡಕೆಯ ಬಾಯ ಅಡಕೆಯ ಹಾಳೆಯಲಿ ಬಾಯ ಕಟ್ಟಿ ಮೇಲೆ ಬಿಸಣಿಗೆಯ ಮುಚ್ಚಿ ಕುದಿಸುವುದು.

ಇದು ನೇತ್ರಗರ್ಭಿತವಹಂಥಾ ಪನಸಫಲವೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಆ ಬೇಯಿಸಿದ ಹಲಸಿನಕಾಯನು ಕಡಲೆಯ ತೋರದಲಿ ಕೊಯಿದು, ಉಪ್ಪು, ಹುಳಿಯಿಂಗಿಂದ ಬೇಯಿಸಿ ತುಪ್ಪದಲಿ ತಾಳಿಸಿದದರೊಳಗೆ ಬೇಯಿಸಿದ ಅವರೆಯ ತೋರದಲಿ ಕೊಯಿದು ಬೆರಸುವುದು. ಕುಂಬಳ ಸಂಡಿಗೆಯ ತುಪ್ಪದಲಿ ಹುರಿದು ಬೆರಸುವುದು, ತೆಂಗಿನಕಾಯ ಹೂವನೂ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಬೆರಸುವುದು, ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿ ಕೊತ್ತುಂಬರಿಯ ಸಣ್ಣವಾಗಿ ಕೊಯಿದು ಬೆರಸು

ವುದು. ಮೆಣಸಿನ ಚೂರ್ಣ ಪರಿಮಳದ ಚೂರ್ಣವಂ ತಳಿವುದು, ಮೊಸರಿನಲಿಕ್ಕಿ ಕಲಸಿ ಒಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ತುಪ್ಪದಲಿ ಉಳ್ಳಿಯನಿಕ್ಕಿ ಒಗ್ಗರಿಸುವುದು, ಕಂದಿದ ಬಾಳೆಯೆಲೆಯಲಿ ಹಾಕುವುದು, ಮೇಲೆ ಕರಿಬೇವು, ಮಾದಲದೆಲೆ, ಕೊತ್ತುಂಬರಿ ಕೇದಗೆಯ ಹೂ, ಕರ್ಪೂರ, ಕಸ್ತೂರಿ, ಪನ್ನೀರ ನೆರೆದು ಕಲಸಿ ಕೆಂಡದ ಹೊಗೆಯಂ ಕೊಟ್ಟು ಬಾಳೆಯೆಲೆಯಲಿ ಪುಡೆಯದ ಹಾಗೆ ಕಟ್ಟುವುದು.

ಇದು ಕದಳೀಪನಸಫಲಪುಡೆಯವೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಎಳೆ ಹಲಸಿನಕಾಯ ಮೇಲೆ ಕೆತ್ತಿ ಒಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ನಾಲ್ಕೈದು ಕಡ್ಡಿಯ ಅಡ್ಡಲಾಗಿ ಹಾಕಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಕಾಯಹಾಕಿ ಅಕ್ಕಿಗಚ್ಚನೆರೆದು ಮೃದುವಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮುಳ್ಳಿರಿದು ಪಾವಡೆಯಲಿ ಒತ್ತಿ ಹಿಂಡಿಕೊಂಡು ಮೊಸರು, ಉಪ್ಪು, ಹುಳಿ, ಅಲ್ಲ, ಕೊತ್ತುಂಬರಿಯ ನರೆದು, ಕದಡಿ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ಈ ಕಲ್ಕದೊಳಗೆ ಹೊರಳಿಸಿ ಕಣಿಕದಂಗರೋಳಿಗೆಯ ಮುಚ್ಚಿ ಕಣಿಕ ಕೆಂಪಾಗೆ ಸುಟ್ಟು ಕೆಂಪಾಗಲಾಗಿ ಕಣಿಕವ ತೆಗೆದು ಆ ಕಾಯ ಎರಡು ಕೋಲಲಿ ಕಟ್ಟಿ ಕೆಂಪಾಗಿ ಕೆಂಡದಮೇಲೆ ತುಪ್ಪವನೆರೆದೆರೆದು ಸುಡುವುದು, ಮೃದು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಮೆಣಸಿನ ಚೂರ್ಣವು ತುಪ್ಪವು ಕಾಯೊಳಗೆ ಹೋಗುವ ಹಾಗೆ ಒತ್ತಿಕೊಂಡು ಕಡ್ಡಿಯಲಿ ಪೋಣಿಸಿ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ಕೆಂಪಾಗಿ ಕಾಸುವುದು, ಆ ಕುದಿಸಿದ ಹಲಸಿನಕಾಯ ಮುಳ್ಳಿರಿದು ಉದಕವ ಹಿಂಡಿಕೊಂಡು ಮೊಸರು, ಹುಳಿ, ಕಣಿಕದ ಹಾಲು, ಉಪ್ಪು, ಮೆಣಸು, ಅರಸಿನ, ಜೀರಿಗೆ, ಚಾತುರ್ಜಾತಕದ ಕಲ್ಕ, ಕರ್ಪೂರ, ಕಸ್ತೂರಿ, ಪನ್ನೀರು ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ಕಲ್ಕವಾಗಿ ಕಲಸಿ ಈ ಕಾಯನದ್ದಿ ಅವಳಿಗೋಲಿನಲಿ ಕಟ್ಟಿ ಕೆಂಪಾಗಿ ಕಾಸಿ ಈ ಕಲ್ಕವೆಲ್ಲ ಇಂಗಿತೆಂದರೆ ತುಪ್ಪವನೆರೆದೆರೆದು ಕೆಂಪಾಗಿ ಕಾಸಿ ತೆಗೆದು ಹರಿವಾಣದ ಮೇಲೆಯಿರಿಸಿ ಆ ಕಾಯ ತೊಟ್ಟನೊಳಗೆ ಆ ದಿಂಡ ತೆಗೆದು ಅಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಸೀಳಿ ದಿಂಡ ತೆಗೆದು ಆ ಚಿತ್ತಳಿಯ ತಾಳಿಸಿದದ ಸಣ್ಣವಾಗಿ ಕೊಯಿದು ಮ........ತಳಿದು, ತೆಂಗಿನಕಾಯ ಹೂವನು ಹುರಿದು ಹಾಕಿ ಹಾಲಕೆನೆಯ ಬೆರಸಿ ಕಲಸಿ ಉಪ್ಪು, ಮೆಣಸು ಚೂರ್ಣವ ತಳಿದು ಜೀರಿಗೆ, ಮೆಂತ್ಯದ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿದು ಕಲಸಿ ಆ ಸೀಳಿದ ಕಾಯೊಳಗೆ ತುಂಬಿ ಎರಡು ಭಾಗವ ಮುಚ್ಚಿ ಆ ತೊಟ್ಟನ ಕಾಯ ಈ ಹೂರಣವ ತುಂಬಿ ಕೇತಕಿಯ ಹೂವನೊತ್ತನಿಕ್ಕಿ ಕವೆ ಕೋಲಿನಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿ ತುಪ್ಪ ಬಿಟ್ಟು ಕೆಂಪಾಗಿ ಕಾಸಿ ಮೆಣಸಿನ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿವುದು.

ಇದು ಪಾನಸಾಮೃತವೆಂಬ ಶೂಲ್ಯಕ.

ಹಲಸಿನ ದೋರೆಗಾಯ ಸೀಳಿ ಆ ತೊಳೆಗಳನು ತೆಗೆದು ಅದರ ಬೀಜಗಳನು ತೆಗದು ಅಕ್ಕಿಗಚ್ಚಿನ ನೀರಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ಉಪ್ಪು ಉಳ್ಳಿ ಯಿಂಗಿಕ್ಕಿ ಬೇಯಿಸಿ ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ಮೊಸರು ಉಪ್ಪು ಸಂಭಾರಗಳ ಕೊಣಬಾಗಿ ಕದಡಿ ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಗಳ ಹಾಕಿ ದರ್ವೀಲೇಪದಲಿಳುಹಿ ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ಕಾಯಲಾಗಿ ಇಂಗು, ಉಳ್ಳಿ ಕರಿಬೇವಿಂದ ಅಂಗಾರಧೂಪವಂ ಕೊಟ್ಟು ಒಗ್ಗರಿಸುವುದು, ಆಮೇಲೆ ಪರಿಮಳಚೂರ್ಣವ ತಳಿದು ಆ ತೊಳೆಗಳ ಕಡಲೆಯ ತೋರದಲಿ ಕೊಯಿದು, ಒಗ್ಗರಿಸಿ ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿ ಮೆಣಸಿನ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿವುದು, ಏಲಕ್ಕಿ, ಮೊಸರ ಕೆನೆ, ಇವೆಲ್ಲವ ಕೂಡಿ ಕಲಸಿ ತುಪ್ಪದಲಿ ತಾಳಿಸಿ ಇಳುಹಿ ಅದರೊಳಗೆ ಸಕ್ಕರೆಯ ತಳಿದು ಕರ್ಪೂರ ಕಸ್ತೂರಿಯ ಹಾಕಿ ಪರಿಮಳದ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿವುದು, ಈ ಪೂರಣವ ಕೂಡಿ ಯಿರಿಸುವುದು, ಅದನು ಆ ತೊಳೆಯೊಳಗೆ ತುಂಬುವುದು, ಬಿಸಣಿಗೆಯೊಳಗೆ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ತಾಳಿಸುವುದು, ಪರಿಮಳ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿವುದು, ಕೇದಗೆಯ ಹೂ ಮಾದಲದೆಲೆಗಳ ಹಾಕುವುದು.

ಇದು ಕದಂಬಕ ಭರಿತವೆನಿಸುವುದು.

ಸಕ್ಕರೆಯ ತೆಳುಪಾಕವಾಗಿ ಕಾಸಿ ಹುರಿದ ಮೆಣಸು, ಏಲಕ್ಕಿಯ ಚೂರ್ಣ, ಕೇದಗೆಯ ಹೂ, ಕರ್ಪೂರ ಇಷ್ಟನು ಹಾಕಿ ವಾಸಿಸಿ ಕುದಿಸಿದ ಹಲಸಿನತೊಳೆಯನೀಪಾಕದಲಿ ಹಾಕುವುದು, ಆ ದೋರೆಗಾಯನು ಕುದಿಸಿ ಕಡಲೆಯ ತೋರದಲಿ ಕೊಯಿದು ಸಂಭಾರವನಿಕ್ಕಿ ತಾಳಿಸಿ ...., ಕುದಿಸಿದ ತೊಳೆಗಳ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಾಳಿಸಿ ಮೆಣಸಿನ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿವುದು, ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆಯ ತಳಿವುದು.

ಇದೊಂದು ತಾಳಿಲ.

ಹಲಸಿನಹಣ್ಣನು ಒಂದು ಬಿಸಣಿಗೆಯಲಿಕ್ಕಿ ಕಿವುಚಿ ದಾರೆವಟ್ಟಲೊಳಗೆ ಕಿವುಚುತ ಬರಲಾಗಿ, ಲೇಪದ ಹವಣಿನ ಕೊಣಬು ಮಾಡಿ ಬಿಳುವುದು, ಅದರೊಳಗೆ ಹತ್ತೆಂಟು ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಯ ಹಾಕುವುದು, ಪನ್ನೀರು ಸೇವಂತಿಗೆಯ ಹೂವಿಂದ ವಾಸಿಸುವುದು.

ಇದು ಪಾನಸಾಮೃತವೆನಿಸಿಕೋಬುದು.

ಹಲಸಿನಹಣ್ಣ ಕಡಲೆಯ ತೋರದಲಿ ಕೊಯಿದು, ಕರ್ಪೂರವ ತಳಿವುದು, ಆ ಹಣ್ಣಿನೊಳಗೆ ತುಂಬುವುದು, ಪರಿಮಳ ಪುಷ್ಪಂಗಳಿಂದ ವಾಸಿಸುವುದು.

ಇದೊಂದು ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಪೂರಣವೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಒಳ್ಳೆಯ ಜೇನುತುಪ್ಪವ ತಂದು, ಅದರೊಳಗೆ ಕರ್ಪೂರ, ಕಸ್ತೂರಿಯನಿಕ್ಕಿ, ಆದರೊಳಗೆ ಹಣ್ಣಿನ ತೊಳೆಗಳ ಹಾಕುವುದು.

ಇದು ಮಧುಶಾರಿಕೆ ಪಾನಸಾಮೃತವೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಈ ಹಣ್ಣಿನಲಿ ಇದೆಯೆನ್ನದೆ ರಸಪುಡೆಯ ಸೀಕರಣೆ ಮುಂತಾಗಿ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಮಾಡುವುದು.

ಇರುಪಲಕಾಯ ಪಾಕ

ಇರುಪಲಕಾಯ ಇದ್ದಹಾಗೆ ಅಕ್ಕಿಗಚ್ಚಿನಲಿ ಮೃದುವಾಗಿ ಕುದಿಸಿಕೊಂಡು ಬೆಂದುದ ತೆಗೆದು ಮುಳ್ಳ ಕೆತ್ತಿ ಮುಳ್ಳಿರಿದು, ಪಾವಡೆಯಲಿ ಒತ್ತಿಕೊಂಡು ಮೊಸರು ಉಪ್ಪು, ಹುಳಿ, ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತುಂಬರಿಯ ರಸ, ಮೆಣಸು, ಇಂಗು, ಉಪ್ಪು, ಕರ್ಪೂರ, ಕಸ್ತೂರಿ, ಪನ್ನೀರು, ಹಸಿಯ ಜೀರಿಗೆ, ಅರಸಿನ, ಚಾತುರ್ಜಾತಕದ ಕಲ್ಕ– ಇಷ್ಟನ್ನೂ ಕಲ್ಕವ ಮಾಡಿ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ಆ ಕಾಯ ಕಲ್ಕದೊಳಗೆ ಹೊರಳಿಸಿ ಕವೆಗೋಲಿನಲಿ ಕಟ್ಟಿ ಕೆಂಡದಲಿ ಹರವಿ ದ್ರವವ ನೆರೆದು ಕಾಸುವುದು, ಮೇಲೆ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ಕೆಂಪಾಗಿ ಕಾಸುವುದು, ಮೇಲೆ ಕೇದಗೆಯ ಹೂವನಿಕ್ಕಿ ಕಾಸುವುದು.

ಇದು ಪಲಭಂಜಿಮ.

ಕುದಿಸಿದ ಇರುಪಲಕಾಯ ಮುರಿದು, ದ್ರವ ಹಿಂಡಿ ಕಣಿಕದ ಹಾಲು ತೆಂಗಿನಕಾಯ ಹಾಲು, ವೊಳ್ಳಿಯ ಹಾಲು, ಉಪ್ಪು, ಮೆಣಸು, ಅಲ್ಲದ ರಸ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ಕೆಂಪಾಗಿ ಕಾಸುವುದು, ಅದರೊಳಗೆ .... ಹೊರಳಿಸಿ ಅವಳಿಗೋಲಿನಲಿ ಕಟ್ಟಿ, ಕೆಂಡದಲಿ ಕಾಸಿ, ದ್ರವವನೆರೆದು ಇಂಗಿಸಿದರೆ ತುಪ್ಪವನೆರೆದು ಕಾಸುವುದು, ಮೃದು ಮಾಡಿ ಮೆಣಸಿನ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿದು .... ಹುಳಿ ಅಲ್ಲದ ರಸದಿಂ ಹೊರಳಿಸಿ ತವೆ (ಕವೆ) ಕಟ್ಟಿಗೆ .... ಭರಿತವಾಗಿ ಮಾಡಿ ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿ ಕೊತ್ತುಂಬರಿ .... ಸುಟ್ಟು ಯಿರುಪಲಕಾಯೊಳಗೆ ತುಂಬುವುದು. ಮತ್ತೆ ಕಾ............ವ ಮಾಡುವುದು, ಉದನೂ ಸಣ್ಣವಾ...........ದಲಿ ತಾಳಿಸಿ ಕವೆಗೋಲಿನಲಿ ಕಟ್ಟಿ ಕೆಂಡದ ಮೇಲೆ ಕಾಸಿ ಮೆಣಸಿನ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿವುದು.

ಇದು ದು(ಧೂ)ಮಗರ್ಭಿತವೆಂಬ ಯಿರುಪಲ ಶೂಲ್ಯಕ.

..................ಯ ಕುಕ್ಕಿ, ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತುಂಬರಿಗಳನಿಕ್ಕಿ ಸಂಬಾರಗಳನಿಕ್ಕಿ ಸುಡುವುದು.

ಇದೊಂದು ಕ್ರಮ.

...............ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ತೆಂಗಿನಹೂವ ಹುರಿದು ತುಂಬಿ ಸುಡುವುದು.

ಇದೊಂದು ಪ್ರಕಾರ.

ಆ ಕಾಯ ಇಲುಮುಚಿಯ ಹಣ್ಣಿನ ತೋರದಲಿ ಕೊಯಿದು, ...(ಸು)ಡುವುದು.

ಇದೊಂದು ಪ್ರಕಾರ.

ಆ ಕಾಯ ಅಡಕೆ ತೋರದಲಿ ಕೊಯಿದು, ಬಣ್ಣಸರವಾಗಿ ಪವಣಿಸಿ ಹಾಲ ನಾಲ್ಕೊಂದಾಗಿ ಕಾಸಿದದ ಉಪ್ಪನಿಕ್ಕಿ ....ದು, ಆ ಕುದಿಸಿದ ಯಿಂಬಲಕಾಯ ಮುಳ್ಳಿರಿದು ದ್ರವ ಹಿಂಡಿ .... ಹುಳಿ, ಉಪ್ಪು, ಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗೆ, ಆಂಬ...............ಗೆ ಹೊರಳಿಸಿ, ಕವೆಗೋಲಿನಲಿ ಕಟ್ಟಿ ದ್ರವ ಹಿಂಗು............... ಸಣ್ಣವಾಗಿ ಕೊಯಿದು ಹಪ್ಪಳ ಕುಂಬಳ ಸಂಡಗೆ ....ವ ಮಾಡಿ ಒಂದು ಉಂಡೆಯ ಅಸಿಯು ಕಲ್ಲಲಿ ಅಂ.....................ಯಲಿ ಕಣಿಕದಲಿ ಮಾಡುವುದು, ಮೊಸರು ಉಪ್ಪು, ...ಣಿಕದ ಉಂಡೆಗಳ ಹಾಕಿ ಕುದಿದರೆ ಯಿಳುಹಿ............... .

ಇದು ಚಿತ್ರಪಾಕವೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು.

ಇರುಪಲ...................... ತಾಳಿಸಿ ಯಿರಿಸುವುದು, ಯಿರುಪಲಕಾಯ .... ಉಳ್ಳಿ, ಕರಿಬೇವು, ಇಂಗು, ಅಂಗಾರಧೂಪವ ಕೊಟ್ಟು ಒಗ್ಗರಿಸುವುದು............ .

ಇದು ಇರುಪಲ ಕೊಣಬು.

.... ಇರುಪಲಕಾಯ ಹೋಳು...................... ಆ ಹೋಳುಗಳನು ಸಣ್ಣವಾಗಿ ಕೊಯಿದು, ಅಲ್ಲ......................ಡಿ ಕೆಂಡದಲಿ ಸುಟ್ಟು ಸಣ್ಣವಾಗಿ ಕೊಯಿದು ಬೆರಸುವುದು, ಒಗ್ಗರಿಸುವುದು, ... ಪರಿಮಳ ಚೂರ್ಣವ ತಳಿವುದು, ...ನಲಿ ತಾಳಿಸಿ ಕರ್ಪೂರ, ಕಸ್ತೂರಿಯನಿಕ್ಕಿ ಮೆಣಸಿನ ಚೂರ್ಣ .... ಮೇಲೆ ಕಣಿಕದಂಗರೋಳಿಗೆಯ್ಯ ಮುಚ್ಚಿ ಕೆಂಡದೂ...............ಕವೆನಿಸಿಕೊಂಬುದು, ಈ ಪೋಪಾದಿಯಲಿ .... ಕೊಯಿದು ಹಾಲು ಉಪ್ಪು, ಅಲ್ಲದ ರಸದಿ ಹೋ......................ಲಿಕ್ಕಿ ಇವನರೆದು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕದಡಿ ದಾರೆ .... ಉಳ್ಳಿ, ಕರಿಬೇವು, ಇಂಗು, ಅಂಗಾರಧೂಪವ ಕೊಟು ಒಗ್ಗರಿಸುವುದು,.

ಇದು ಇರುಪಲ ಕೊಣಬು.

ಇರುಪಲಕಾಯ ಹೋ .... ಆ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಸಣ್ಣವಾಗಿ ಕೊಯಿದು ಅಲ್ಲ...............ಡಿ ಕೆಂಡದಲಿ ಸುಟ್ಟು ಸಣ್ಣವಾಗಿ ಕೊಯ್ದು ....ಬೆರಸುವುದು, ...ಟ್ಟು ಒಗ್ಗರಿಸುವುದು.

ಇಂತು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಂ ಸಮಾಪ್ತ.

ಪರಿಶಿಷ್ಟ

ಭೀಮಸೇನಕೃತ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ೧೭ನೆಯ ಪುಟದಲ್ಲಿ ಆರಂಭವಾಗುವ ವಚನಗ್ರಂಥವನ್ನು ಬರೆದವನು ಯಾರು ಎಂಬುದು ತಿಳಿಯುವುದಿಲ್ಲವೆಂದು ಮುನ್ನುಡಿಯಲ್ಲಿ ಸೂಚಿಸಿದೆ. ಗ್ರಂಥದ ಅಂತರಂಗ ನಿರೀಕ್ಷಣೆಯಲ್ಲಿ ತೋರಿಬರುವ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ಈ ಎರಡು ಗ್ರಂಥಗಳಿಗೂ ಸಂಬಧ ಪಟ್ಟಿರುವ ಕೆಲವು ವಿವರಣೆಯನ್ನು ಈ ಪರಿಶಿಷ್ಟದಲ್ಲಿ ಬರೆದಿದೆ—

೨೭ನೆಯ ಪುಟದಲ್ಲಿ ಕಲಸೋಗರಗಳನ್ನು ಹೇಳುತ್ತಾ ಬಂದು ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ "ಸಕಲಶಾಸ್ತ್ರವನು 'ಜಿಹ್ವಾಮೃತ' ಎಂಬ ಶಾಸ್ತ್ರ ಮಾಡಿದೆ. ಆ ಶಾಸ್ತ್ರ ಸಂಸ್ಕೃತವಾದ ಕಾರಣ ಅಚ್ಚಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಕಲಸೋಗರ ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ" ಎಂಬ ಅನನ್ವಿತ ವಾಕ್ಯವಿದೆ. ಇದರಿಂದ ಈ ಪೂರಕ ಗ್ರಂಥವು ಅಥವಾ ಇದರ ಕಲಸೋಗರದ ಪ್ರಕರಣವು ಜಿಹ್ವಾಮೃತವೆಂಬ ಸಂಸ್ಕೃತಗ್ರಂಥದ ಆಧಾರದಿಂದಲೇ ಬರೆದುದು ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಮದ್ರಾಸ್ ಪ್ರಾಚೀನ ಪುಸ್ತಕ ಭಾಂಡಾರದಲ್ಲಿ D. 1337 ಎಂಬ ಸಂಖ್ಯೆಯಿರುವ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರವೆಂಬ ಗ್ರಂಥವಿದೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ಆಲೂರುವೆಂಕಪ್ಪನಿಂದ ಪ್ರಣೀತವಾದುದು ಎಂದು ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಬರೆದುದನ್ನು ಹೊಡೆದು "ಈ ಹೆಸರು ಮೂಲಪ್ರತಿಯನ್ನು ಪ್ರತಿಮಾಡಿದವರ ಹೆಸರು" ಎಂದು ಯಾರೋ ಬರೆದಿರುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಇಂಗ್ಲಿಷಿನಲ್ಲಿ Supa-shastra by Alur Venkappa ಎಂದು ಬರೆದುದು ಹಾಗೆಯೇ ಇದೆ. ಇದು ಹಸ್ತಲಿಖಿತ ಪ್ರತಿ. ಇದರಲ್ಲಿ ಸೊಜ್ಜಿಗೆಯನ್ನು ಮಾಡುವ ಕ್ರಮದಿಂದ ಆರಂಭಿಸಿ ದ್ರಾಕ್ಷೆಹಣ್ಣಿನ ಪಾನಕದವರೆಗೆ ಕೆಲವು ಪಾಕಗಳನ್ನು ಹೇಳಿರುತ್ತದೆ. ಇದೂ ವಚನ ಗ್ರಂಥವು. ಕಡೆಯ ಆರೇಳು ಪದ್ಯಗಳೂ ನಡುನಡುವೆ ತ್ರುಟಿತವಾಗಿ ಹೋಗಿವೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಪಾಕಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಪಾತ್ರ ಮುಂತಾದ ಸಲಕರಣೆ, ಬೋನಗಿತ್ತಿ ಲಕ್ಷಣ ಮುಂತಾದುವು ಸುಂದರವಾಗಿವೆ. "ಕಾಶ್ಮೀರದ ಮಲ್ಲಿಕಾರ್ಜುನ ಪದಾಬ್ಜಂ ಮಾಡುಗಿಷ್ಟಾರ್ಥಮಂ...... ಎಂಬ ಮಂಗಳ ಪದ್ಯವೂ "ಶ್ರೀಮಾನ್ ವೀರರಾಜ ಒಡೆಯರಯ್ಯನವರಿಗೆ ಆಯುರಾರೋಗ್ಯೈಶ್ವರ್ಯ ಅಷ್ಟಪುತ್ರರಾಗಲಿ ಎಂದು ಆಲೂರು ವೆಂಕಪ್ಪನು ಬರೆದ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಮಂಗಳಮಹಾ... ಶ್ರೀನರಸಿಂಹಪುರದ ಗುಂಜಾ ನರಸಿಂಹನು ವೀರರಾಜ ನೃಪಕುಲಮಣಿಗುಂ ವರಪುತ್ರಪೌತ್ರರೇಳ್ಗೆಯ ಭರದಿಂದೈಶ್ವರ್ಯಮಂ ನೀಡುತಂ" ಎಂದು ಕಡೆಯಲ್ಲಿ ಬರೆದಿದೆ. ಪ್ರತಿಮಾಡಿದವನು ಇಷ್ಟೆಲ್ಲ ಗದ್ದಲಗಳನ್ನು ಮಾಡಿರಬಹುದೇ? ಎಂಬ ಸಂದೇಹವುಂಟಾಗುವುದು. ಹೇಗಾದರೂ ಅದರ ವಿಚಾರವು ಅಪ್ರಕೃತವು. ಈ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿಯೂ ೭ನೆಯ ಪುಟದಲ್ಲಿ "ಸಕಲಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಜಿಹ್ವಾಮೃತವೆಂಬ ಶಾಸ್ತ್ರವ ನೋಡಿ ಅದು ಸಂಸ್ಕೃತವಾದ ಕಾರಣ ಸಾರೋದ್ಧಾರವಾಗಿ ಅಚ್ಚಗನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಕಲಸೋಗರವ ಹೇಳಿದೆನು" ಎಂಬ ವಾಕ್ಯವಿದೆ. ಇದರಿಂದಲೂ ಜಿಹ್ವಾಮೃತವೆಂಬ ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರವು ಇದ್ದಿತು ಎಂದು ತೋರುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಅದು ಉಪಲಬ್ಧವಾಗಿಲ್ಲ.

"ಪಾರ್ವತೀಮತದ ಅಳಿಯ ಪಳದ್ಯ" (ಮಜ್ಜಿಗೆಪಳದ್ಯ) ಎಂದು ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದ ೩೬ನೆಯ ಪುಟದಲ್ಲಿಯೂ "ಪಾರ್ವತೀಮತದ ರಸ" ಎಂದು ೪೫ ನೆಯ ಪುಟದಲ್ಲಿಯೂ ಬರೆದಿರುವುದರಿಂದ "ಪಾರ್ವತೀಮತ" ಎಂಬ ಗ್ರಂಥವೂ ಈ ಗ್ರಂಥಕ್ಕೆ ವಿಷಯಗಳನ್ನೊದಗಿಸಿರಬಹುದೆಂತಲೂ ಊಹಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಅವಕಾಶವಿದೆ. ಈ ಹೆಸರಿನ ಗ್ರಂಥವೂ ಸಂಸ್ಕೃತದಲ್ಲಾಗಲಿ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಾಗಲಿ ಇದುವರೆಗೆ ದೊರೆಯಲಿಲ್ಲ.

ಪ್ರಕೃತ ಮುದ್ರಿತವಾಗಿರುವ ಈ ಗ್ರಂಥಕ್ಕೂ 1337 ಸಂಖ್ಯೆಯ ಗ್ರಂಥಕ್ಕೂ ಪರಸ್ಪರ ಸಾಮ್ಯವು ಹಲವು ಕಡೆಯಲ್ಲಿದೆ. ಕೇವು ಕಡೆ ವೈಷಮ್ಯವೂ ಇದೆ. ಉದಾಹರಣೆಗಾಗಿ ಕೆಳಗೆ ಬರೆದ ಕೆಲವು ಪ್ರಕರಣಗಳನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಬಹುದು.

ಮುದ್ರಿತ ಪುಸ್ತಕದ 22ನೆಯ ಪುಟದಲ್ಲಿರುವ ಕುಡಿನೀರಿನ ಕ್ರಮಕ್ಕೆ ಸಾಧಾರಣ ಸರಿಯಾಗಿಯೇ 1338ನೆಯ ಸಂಖ್ಯೆಯ ಪುಸ್ತಕದ 71ನೆಯ ಪುಟದಲ್ಲಿ "ಕುಡಿನೀರಕ್ರಮ" ಎಂಬ ಶೀರ್ಷಿಕೆಯ ಕೆಳಗೆ ಬರೆದಿದೆ.

"ಮೇಲುಮನೆಯ ಮಾಳಿಗೆಯ ಸುತ್ತ ಗವಾಕ್ಷವ ತೆಗೆದು ಮುಂದುಗಡೆ ಎರಡಂತರದ ಚಪ್ಪರದ ಕೆಳಗೆ ಮಳಲ ಬಿಟ್ಟು ಉದಕವ ಚೆಲ್ಲಿ ನೆಲಹ ಕಟ್ಟಿ ಒಂದು ಕರಗವ ಛಿದ್ರವ ಮಾಡಿ ನೂಲ ಕಟ್ಟಿ ಆ ನೂಲ ನೆಲನ ಮುಟ್ಟುವ ಹವಣಲಿ ಒಂದು ಕರಗವ ಕಟ್ಟಿ ಕರಗವ ನೆಲಹಿನ ಮೇಲಿರಿಸಿ ಆ ಕರಗದ ಮೇಲಣ ಕರಗದಲ್ಲಿ ಹೊಸ ಉದಕವ ತುಂಬಿ ಆ ಕರಗದಿಂ ನೀರೊಸರಿ ಕೆಳಗಣ ಕರಗಕ್ಕೆ ಬಹುದು. ಎರಡು ದಿನ ಬಿಸಿಲಲ್ಲಿರಿಸಿದ ಕರಗದಲ್ಲಿ ಉದಕವ ತುಂಬುವುದು. ಕೆಳಗಣ ಉದಕವ ಕಳಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಅರೆಯಾಗಿ ತುಂಬಿ ತರತರವಾಗಿ ಇರಿಸಿ ಕರಗದ ಮೇಲೆ ಒದ್ದೆಯ ಪಾವಡೆಯ ಮುಚ್ಚಿ ಕರಗದ ಎರಡು ಮೆಯ್ಯನು ಎರಡು ಗಳಿಗೆ ತನಕ ಇರಿಸಲಾಗಿ ತಣ್ಣನಹುದು, ಒಂದಕ್ಕೆ ಕರ್ಪೂರವ ಹಾಕುವುದು, ಒಂದಕ್ಕೆ ಕಸ್ತೂರಿಯನಿಕ್ಕುವುದು, ಒಂದಕ್ಕೆ ಪನ್ನೀರು ಲಾಮಂಚ, ಏಲಕ್ಕಿಯನಿಕ್ಕುವುದು. ಎಲ್ಲ ಹೂವನೂ ಕದಂಬವಾಗಿ ಇರಿಸುವುದು. ಸೇವಂತಿಗೆ ಹೂವಿಂದ ಎಲ್ಲ ದಿನವೂ ಕರಗವ ಹೊರೆವುದು, ಕುಡಿನೀರ ತುಂಬುವುದು. ಈ ಉದಕಗಳು ವಸಂತ ಗ್ರೀಷ್ಮದಲ್ಲಿ ರಾಯರಿಗೆ ಅತಿಹಿತವಾಗಿಹುದು."

ಇದರಲ್ಲಿ .... ಕರಗದ ಮೇಲೆ ಒದ್ದೆ ಪಾವಡೆಯ ಮುಚ್ಚಿ ಕರಗದ ಎರಡು ಮಯ್ಯನು ಎರಡು ಗಳಿಗೆ ತನಕ ಇರಿಸಲಾಗಿ ತಣ್ಣನಹುದು ಎಂದು ಬರೆದಿದೆ.

ಮುದ್ರಿತ ಪ್ರತಿಯಲ್ಲಿ "ಕರಗದ ಎರಡು ಕಡೆಯ ಮಯ್ಯಲಿ ತಿರುಗು ಬೀಸಣಿಗೆಯ ನಿಕ್ಕುವುದು ಇಬ್ಬರು ಎರಡು ಹಿಡಿದು ಬೀಸಲಾಗಿ ಎರಡು ಗಳಿಗೆಗೆ ಶೈತ್ಯೋದಕವಹುದು".

"ಇದರಲ್ಲಿ ಕರಗದಮೇಲಣ ಕರಗದಲ್ಲಿ ಹೊಸ ಉದಕವ ತುಂಬಿ" ಎಂದು ಹೇಳಿದೆ. ಮುದ್ರಿತ ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿ.......ಆ ಕೆಳಗಣ ಕರಗಕ್ಕೂ ಮೇಲಣ ಗಡಿಗೆಯ ಉದಕಕ್ಕೂ ಹಂಸೋದಕವ ತುಂಬಿ........ಎಂದು ಇದೆ.

ಹಂಸೋದಕವೆಂದರೆ ಶರದೃತುವಿನಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ದೊರೆಯುವ ನದಿಯ ಶುದ್ಧ ಜಲವು.

"ದಿವಾ ಸೂರ್ಯಾಂಶುಸಂತಪ್ತಂ ನಿಶಿ ಚಂದ್ರಾಂಶುಶೀತಲಂ |
ಕಾಲೇನ ಪಕ್ವಂ ನಿರ್ದೋಷಂ ಅಗಸ್ತ್ಯೇನಾವಿಷೀಕೃತಂ ||
ಹಂಸೋದಕಮಿತಿ ಖ್ಯಾತಂ ಶಾರದಂ ವಿಮಲಂ ಶುಚಿ |
ಸ್ನಾನಪಾನಾವಗಾಹೇಷು ಶಸ್ಯತೇ ತದ್ಯಥಾಮೃತಂ || ಚರಕ. ೧-೬-೪೫, ೪೬

(ಶರದೃತುವಿನಲ್ಲಿ ನದಿಗಳು ನಿರ್ಮಲವಾಗಿ ಹರಿಯುತ್ತವೆ. ಆಕಾಶವೂ ನಿರ್ಮಲವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಹಗಲು ಬಿಸಲಿನಿಂದ ಬಿಸಿಯಾಗಿಯೂ ಇರುಳು ಚಂದ್ರಕಿರಣಗಳಿಂದ ತಣ್ಣಗಾಗಿಯೂ ಪರಿಪಾಕವನ್ನು ಹೊಂದಿ ದೋಷಗಳೆಲ್ಲಾ ಹೋಗಿ ಅಗಸ್ತ್ಯನಕ್ಷತ್ರಪ್ರಕಾಶ ಬೀಳುವುದರಿಂದ ವಿಷದೋಷಗಳೂ ಮಾಯವಾಗಿ ನಿರ್ಮಲವಾಗಿರುವ ಶರತ್ಕಾಲದ ನದಿಯ ನೀರು ಹಂಸೋದಕವೆಂದು ಪ್ರಸಿದ್ಧವು. ಇದು ಸ್ನಾನ ಪಾನಾದಿಗಳಿಗೆ ಅಮೃತಕ್ಕೆ ಸಮವಾಗಿರುವುದು). ವಸಂತ ಗ್ರೀಷ್ಮಕಾಲಗಳಲ್ಲಿ ರಾಜರಿಗೆ ಹಿತವಾಗಿರುವಂತೆ ಕುಡಿನೀರನ್ನು ಮಾಡುವುದಕ್ಕೆ ಶರದೃತುವಿನ ನೀರು ಸಿಕ್ಕುವುದು ಅಸಂಭವವಲ್ಲವೆ? ಆದುದರಿಂದ ಹಂಸೋದಕವೆಂಬ ಪದಕ್ಕೆ ಲಾಕ್ಷಣಿಕವಾಗಿ ನಿರ್ಮಲ ಜಲವೆಂದು ಅರ್ಥ ಹೇಳಬೇಕು. ಅಥವಾ "ಹೊಸ ಉದಕ" ಎಂದು ಬರೆಯುವ ಬದಲು "ಹಂಸೋದಕ" ವೆಂದು ಬರೆಯುವವರು ಬರೆದಿರಬಹುದೆಂದಾದರೂ ಹೇಳಬೇಕಾಗಿದೆ.

1337 ಸಂಖ್ಯೆಯ ಪುಸ್ತಕದ ೬೧ ನೆಯ ಪುಟದಲ್ಲಿ ಅನ್ನದ ಎಂಟು ದೋಷಗಳನ್ನು ಹೇಳುವಾಗ ಹೀಗೆ ಬರೆದಿದೆ—

"ಒಂದಕ್ಕೆಂಟು ದೋಷ ವಪ್ಪಿಟ್ಟಲ್ಲಿ (ಓದನಕ್ಕೆಂಟು ದೋಷವು) ಕಿಚ್ಚಿಲ್ಲದೆ (ಬೊಂಪಾಗಿಹುದು.) ಪ್ರಸೃತ (ಗಂಜಿ ಹೋಗದಿಹುದು.) ಮಲ (ತವುಡು ಹೋಗದಿಹುದು,) ಕುಂಚಿತ, (ನನೆಗುದಿ ಹೋಗುವ) ಶುಷ್ಕಿತ (ಒಣಗುಹ,) ದಗ್ಧ (ಹೊತ್ತುಹ) ವಿರೂಪ (ಅಗಳೊಡೆವಣ,) ಅನುವರ್ತಿಕ (ಮಿಲುಗುವಣ) ಈ ಎಂಟು ದೋಷ ಕಳೆದು ಅಟ್ಟದ್ದೀಗ ಶುದ್ಧೋದನ". ಇಲ್ಲಿ ದೋಷಗಳ ಹೆಸರನ್ನೂ ಅದರ ಅರ್ಥ ವಿವರಣೆಯನ್ನೂ ನಿರ್ಧರಿಸುವುದು ಕಷ್ಟನಾಗಿದೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಕೆಲವಕ್ಕೆ ವಿವರಣೆಯೇ ಇಲ್ಲ. ಕೆಲವಕ್ಕೆ ವಿಶೇಷಣ ವಿಶೇಷ್ಯಗಳು ಹಿಂದುಮುಂದಾಗಿವೆ.

ಮುದ್ರಿತ ಪ್ರತಿಯ ೨೬ ನೆಯ ಪುಟದಲ್ಲಿ "ಓಗರಕ್ಕೆಂಟು ದೋಷವುಂಟು" ಎಂಬುದಾಗಿ ಆರಂಭಿಸಿ ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಹೆಸರುಗಳನ್ನೇ ವಿವರಣೆಯಲ್ಲಿ ಇನ್ನೂ ಸ್ವಲ್ಪ ಅಶುದ್ಧವಾಗಿ ಬರೆದಿದೆ.

ಮಂಗರಸನು ಬರೆದ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರವೆಂಬ ಷಟ್ಪದಿ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ

"ಹೊತ್ತುವುದು ಸರಿಯುಹುದು ನನೆಗುದಿಯುಹುದು ತವುಡು |
ಹತ್ತಿಹುದು ಮಿಲುಗಿಹುದು ವೊಡೆದಿಹುದು ನಸುಗಂಜಿ |
ಸುತ್ತಿಹುದು ವೊಣಗಿಹುದು ದೋಷವಶನಕ್ಕೆಂಟುತೆರನಪ್ಪುದನು ಕೇಳ್ಪುದು ||"

ಎಂದು ಬರೆದಿರುವುದು. ಮೇಲೆ ಬರೆದ ಎರಡು ವಚನಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲಿರುವುದಕ್ಕಿಂತ ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿದೆ. ಆದುದರಿಂದ ಈ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಕೊಟ್ಟ ಹೆಸರುಗಳಿಗೆ ಸಾಧಾರಣವಾಗಿ ಹೋಲುವ ಮುದ್ರಿತ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿಯ ಹೆಸರುಗಳನ್ನು ಸಂಖ್ಯಾ ಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಬರೆದಿದೆ.

ಮಂಗರಸನ ಗ್ರಂಥ		ಮುದ್ರಿತ ಗ್ರಂಥ
೧ ಹೊತ್ತುವುದು	=	ದದಸಿಹಣ
೨ ಸರಿಯುಹುದು	=	ಕಿಚ್ಚಿಲ್ಲದೆ ಬೊಂಪಾಗಿಹುದು
೩ ನನೆಗುದಿಯುಹುದು	=	ನನೆಗುದಿ ಹೋಹುದು
೪ ತವುಡು ಹತ್ತಿಹುದು	=	ಮಲ ತವುಡು ಹೋಗದೆಯಿಹುದು, ಕುಂಚಿತ
೫ ಮಿಲುಗಿಹುದು	=	ಮಿಂಗಿ ಮುದ್ದೆಯಿಹಣ, ಅನುಮುಚಿಕ?
೬ ಒಡೆದಿಹುದು	=	ಅಗಳು ಒಡೆಯದಿಹಣ (ಒಡೆದಿಹಣ) ವಿರೂಪ,
೭ ನಸುಗಂಜಿ ಸುತ್ತಿಹುದು	=	ಗಂಜಿ ಹೋಗದಿರುವುದು, ಉಪಶ್ರುತ, (ಅಪಸ್ರುತ)
೮ ಒಣಗಿಹುದು	=	ಶುಟ್ಕಿತ (ಶುಷ್ಕ)

ಇದೇ ಪ್ರಕಾರವಾಗಿ ಮಜ್ಜಿಗೆಯ ಕ್ರಮ, ಹಾಲ ಸುಡುವ ಕ್ರಮ ಘೃತದಧಿ ಮುಂತಾದೆಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಮ್ಯವೈಷಮ್ಯಗಳಿರುವುವು. ಅವನ್ನು ವಿಸ್ತರಭಯದಿಂದ ಇಲ್ಲಿ ತೋರಿಸಲಿಲ್ಲ.

ಪ್ರಕೃತಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಭಕ್ಷ್ಯಪ್ರಕರಣದಲ್ಲಿಯೂ ಗೋಧೂಮರಂಭಾಪುಷ್ಪಪಾಕ (ಪು. ೩೯) ಕಳಿಸಾದು ಪಾಕ (ಪು. ೪೧), ಕದಳಿ ಪಲಡೆ (ಪು. ೪೨) ಇತ್ಯಾದಿ ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿ "ಅಲ್ಲ ಉಳ್ಳಿಯನಿಕ್ಕಿ ಕರ್ಪೂರ ಕಸ್ತೂರಿಯನಿಕ್ಕಿ" ಇತ್ಯಾದಿಯಾಗಿ ಬರೆದುದು ಕಾಣುತ್ತದೆ. ಸಂಭಾರ ಜೀನಸುಗಳ ಹಾಗೆ ಕಸ್ತೂರಿಯೂ ಕೂಡ ಆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಸುಲಭವಾಗಿದ್ದಿತೋ ಏನೋ ಎಂಬ ಸಂದೇಹವುಂಟಾಗುತ್ತದೆ.

ಆದು ಹೇಗಾದರೂ ಇರಲಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಇಂಗು ಮುಂತಾದ ಉಗ್ರಗಂಧವಿರುವ ಪದಾರ್ಥಗಳೊಂದಿಗೆ ಕಸ್ತೂರಿ ಪರಿಮಳವು ಲೇಶವಾದರೂ ವ್ಯಕ್ತವಾಗುವುದು ಅಸಂಭವವಾಗಿಯೇ ತೋರುತ್ತದೆ. ಆದುದರಿಂದ ಅಂತಹ ಓಗರಗಳಲ್ಲಿ ಆರೋಗ್ಯ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಕರ್ಪೂರ ಕಸ್ತೂರಿಗಳ ಮಹತ್ವವು ಇರಬಹುದೆಂದು ಭಾವಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

ಹಿಂದಿನಕಾಲದಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆ ಊಟಗಳೆಲ್ಲ ದೇಹಾರೋಗ್ಯದ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗಾಗಿ ನಡೆಯುತ್ತಿದ್ದಿತಲ್ಲದೆ ಜಿಹ್ವಾಚಾಪಲ್ಯ ನಿವೃತ್ತಿಗಾಗಿರಲಿಲ್ಲ. ಭೀಮಸೇನಕೃತ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದವುಗಳೆಲ್ಲ ಜನರ ಆರೋಗ್ಯಾಭಿವೃದ್ಧಿಗಾಗಿಯೇ ರಚಿತವಾಗಿದೆಯೆಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ಇಲ್ಲವಾದರೆ ಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪಿನ ಪಲ್ಯ, ಉಮ್ಮತ್ತಿನ ಸೊಪ್ಪಿನ ಪಲ್ಯ ಮುಂತಾದುವುಗಳಲ್ಲಿ ನಾಲಗೆಯಿಂದ ಅನುಭವಿಸಲಿಕ್ಕೆ ತಕ್ಕುದಾದ ರುಚಿಗಳಿರಬಹುದೆಂದು ಹೇಳಲಿಕ್ಕೆ ಸಾಧ್ಯವೇ ?

"......ಸಕಲೌಷಧೀನಾಂ ಸಾರಂ ವಿಚಾರ್ಯ ರಸ ವೀರ್ಯ ವಿಪಾಕ ಯೋಗಂ"

ಎಂಬುದಾಗಿ ಗ್ರಂಥೋಪಸಂಹಾರದಲ್ಲಿ ಭೀಮಸೇನನು ಹೇಳಿರುವುದು ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರದ ಧ್ಯೇಯವು, ಜನರ ಆರೋಗ್ಯ ಪಾಲನವೇ ಎಂಬುದನ್ನು ತಿಳಿಸುವುದಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ರಸನೇಂದ್ರಿಯದ ಪ್ರೀತಿಯೇ ಮುಖ್ಯವಾಗುವುದಾದರೆ ಪಾಕಯೋಗ್ಯವಸ್ತುಗಳ ರಸವೀರ್ಯವಿಪಾಕಗಳ ವಿಚಾರವು ವ್ಯರ್ಥವೇ ಸರಿ. ಒಂದುವೇಳೆ ಮಧುರಾದಿರಸಗಳು ರಸನೇಂದ್ರಿಯ ತೃಪ್ತಿಗೆ ಸಾಧಕಗಳಾದರೂ ವೀರ್ಯವಿಪಾಕಗಳು ಸಾಧಕಗಳಲ್ಲ.

ರಸಗಳೆಂದರೆ " ರಸಾಃ ಸ್ವಾದ್ವಮ್ಲಲವಣ ತಿಕ್ತೋಷಣ ಕಷಾಯಕಾಃ |

ಷಡ್ದ್ರವ್ಯಮಾಶ್ರಿತಾಸ್ತೇತು ಯಥಾಪೂರ್ವಂ ಬಲಾವಹಾಃ ||" (ವಾ.ಸೂ.೧-೧೪)

ಸಿಹಿ, ಹುಳಿ, ಉಪ್ಪು, ಕಹಿ, ಕಾರ, ಒಗರು ಎಂಬ ಆರು ಬಗೆಯ ರುಚಿಗಳು. ಇವು ಗುಣಗಳಾದುದರಿಂದ ದ್ರವ್ಯದಲ್ಲಿದ್ದುಕೊಂಡು ಕ್ರಮವಾಗಿ ಒಂದಕ್ಕಿಂತ ಒಂದು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ದೇಹಕ್ಕೆ ಬಲವನ್ನು ಕೊಡುತ್ತವೆ. ವಿಸ್ತೃತವಾದರೂ ಅತ್ಯುಪಯುಕ್ತವಾದ ಇವುಗಳ ವರ್ಣನೆಯು ಚರಕಾದಿ ಗ್ರಂಥಗಳಿಂದ ತಿಳಿಯತಕ್ಕುದು.

ವೀರ್ಯವೆಂದರೆ ಯಾವುದಾದರೊಂದು ವಸ್ತುವು ದೇಹದೊಳಗಾಗಲೀ ಲೋಕದಲ್ಲಾಗಲೀ ಮಾಡುವ ಕಾರ್ಯದ ಶಕ್ತಿಯು.

ಈ ವೀರ್ಯವನ್ನು ಚರಕ ಸುಶ್ರುತಾದಿಗಳು ಬೇರೆಬೇರೆ ರೀತಿಯಿಂದ ವರ್ಣಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಆದರೂ ಕಾರ್ಯಶಕ್ತಿಯೆಂಬುದು ಅವರ ಅಭಿಪ್ರಾಯಕ್ಕೆ ವಿರುದ್ಧವಾಗಿಲ್ಲ. ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ಇದು ಅವರೆಲ್ಲರ ಅಭಿಪ್ರಾಯಗಳನ್ನೂ ಒಳಗೊಂಡಿದೆ. ಕಾರ್ಯಶಕ್ತಿರೂಪವಾದ ಈ ವೀರ್ಯವು ಸಮಸ್ತ ವಸ್ತುಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಶೀತರೂಪವಾಗಿಯೋ ಉಷ್ಣರೂಪವಾಗಿಯೋ ಇರುತ್ತದೆ. ಆದುದರಿಂದ "ಉಷ್ಣಶೀತಗುಣೋತ್ಕರ್ಷಾತ್ತತ್ರ ವೀರ್ಯಂ ದ್ವಿಧಾ ಸ್ಮೃತಂ" ಎಂದು ಅಷ್ಟಾಂಗಹೃದಯದ ಸೂತ್ರಸ್ಥಾನ ೧-೧೭ನೆಯ ಪದ್ಯದಲ್ಲಿ ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತವಾಗಿ ಹೇಳಿದೆ. ಇದು ಚನ್ನಾಗಿ ಬುಧ್ಯಾರೂಢವಾಗುವಂತೆ ಸೂತ್ರಸ್ಥಾನದ ೯ನೆಯ ಅಧ್ಯಾಯದ ೧೭ನೆಯ ಪದ್ಯದಲ್ಲಿ ಹೃದಯಂಗಮವಾಗಿ ನಿರೂಪಿಸಿರುತ್ತಾರೆ.

"ನಾನಾತ್ಮಕಮಪಿ ದ್ರವ್ಯಮಗ್ನೀಷೋಮೌ ಮಹಾ ಬಲೌ |
ವ್ಯಕ್ತಾವ್ಯಕ್ತಂ ಜಗದಿವ ನಾತಿಕ್ರಾಮತಿ ಜಾತು ಚಿತ್ ||"

ಈ ಜಗತ್ತು ವ್ಯಕ್ತ (ಕಾಣಿಸುವ) ಅವ್ಯಕ್ತ (ಕಾಣಿಸದ) ಸ್ವರೂಪವುಳ್ಳುದಾದರೂ ಬಲಿಷ್ಠರಾದ ಅಗ್ನಿ ಮತ್ತು ಚಂದ್ರ ಇವರನ್ನೂ ಮೀರಿರುವುದಿಲ್ಲ (ಅಂದರೆ ಇವರಿಬ್ಬರಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬರ ಗುಣ

ವಾದರೂ ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲಿದ್ದೇ ಇದೆ) ಇದು ಹೇಗೋ ಹಾಗೆಯೇ ರೂಪರಸಾದಿಗಳಿಂದ ಹಲವು ಬಗೆಯಾಗಿರುವವಸ್ತುಗಳಾದರೂ ಅಗ್ನಿ-ಸೋಮರನ್ನು ಮೀರುವುದಿಲ್ಲ (ಅಂದರೆ ಈ ವಸ್ತುಗಳಲ್ಲಿ ಆಗ್ನೇಯ (ಉಷ್ಣ)ಗುಣವಾಗಲೀ, ಸೌಮ್ಯ(ಶೀತ)ಗುಣವಾಗಲೀ ಇಲ್ಲದಿರುವುದಿಲ್ಲ).

ಈ ವೀರ್ಯಗಳ ಕಾರ್ಯವಾವುವೆಂದರೆ—

"ತತ್ರೋಷ್ಣಂ ಭ್ರಮತೃಟ್ ಗ್ಲಾನಿಸ್ವೇದದಾಹಾಶುಪಾಕಿತಾಃ |
ಶಮಂ ಚ ವಾತಕಫಯೋಃ ಕರೋತಿ ಶಿಶಿರಂ ಪುನಃ |
ಹ್ಲಾದನಂ ಜೀವನಂ ಸ್ತಂಭಂ ಪ್ರಸಾದಂ ರಕ್ತಪಿತ್ತಯೋಃ || (ವಾ. ಸೂ. ೧೫)

ಉಷ್ಣವೀರ್ಯವು ತಲೆತಿರುಕಲು, ಬಾಯಾರಿಕೆ, ಬಳಲಿಕೆ, ಬೆವರು, ಉರಿ, ಬೇಗನೇ ಜೀರ್ಣವಾಗುವಿಕೆ, ವಾಯು ಕಫಗಳ ಶಾಂತಿ ಇವುಗಳನ್ನು ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಶೀತವೀರ್ಯವು ದೇಹಕ್ಕೆ ಆಪ್ಯಾಯನವನ್ನೂ ಬದುಕುವಿಕೆಯನ್ನೂ ರಕ್ತಸ್ರಾವಾದಿಗಳ ತಡೆಯನ್ನೂ ರಕ್ತಪಿತ್ತಗಳ ಶಮನವನ್ನೂ ಉಂಟುಮಾಡುತ್ತದೆ.

ವಿಪಾಕವೆಂದರೆ ಆಹಾರಪದಾರ್ಥಗಳು ಜಠರಾಗ್ನಿ ಸಂಬಂಧದಿಂದ ಪರಿಪಕ್ವವಾಗುವಾಗ ಅದರಲ್ಲಿದ್ದ ರಸಗಳು ಇನ್ನೊಂದು ರಸವಾಗಿ ಪರಿಣಮಿಸುವುದು.

"ಜಾಠರೇಣಾಗ್ನಿನಾ ಯೋಗಾ ದ್ಯದುದೇತಿ ರಸಾಂತರಂ |
ರಸಾನಾಂ ಪರಿಣಾಮಾಂತೇ ಸ ವಿಪಾಕ ಇತಿ ಸ್ಮೃತಃ ||" (ವಾ.ಸೂ. ೯-೨೦)

ತಿನ್ನುವ ವಸ್ತುಗಳಲ್ಲಿರುವ ಮಧುರಾದಿ ರಸಗಳು ಹಾಗೆಯೇ ದೇಹಪೋಷಣಾದಿ ಕಾರ್ಯಗಳನ್ನು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ. ಅವು ಜಠರಾಗ್ನಿಯಿಂದ ಪಕ್ವವಾದಮೇಲೆಯೇ ಆ ರಸಗಳ ವೀರ್ಯಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಹಾಗೆ ದೇಹಕ್ಕೂ ಇಂದ್ರಿಯಗಳಿಗೂ ಉಪಕಾರಕಗಳಾಗುವುವು. ದೇಹದೊಳಗೆ ಹೋದ ಆಹಾರದಲ್ಲಿರುವ ಆರು ಬಗೆಯ ರಸಗಳೂ ಬೇರೆಬೇರೆ ಸ್ಥಾನಗಳಲ್ಲಿ ಪಕ್ವವಾಗಿ ಮೂರೇ ಬಗೆಯಾಗಿ ಉಳಿಯುವುವು.

"ಮಧುರೋ ಹೃದಯಾದೂರ್ಧ್ವಂ ರಸಃ ಕೋಷ್ಠೇ ವ್ಯವಸ್ಥಿತಃ |
ತತಃ ಸಂವರ್ಧತೇ ಶ್ಲೇಷ್ಮಾ ಶರೀರ ಬಲವರ್ಧನಃ || ೧ ||
ನಾಭೀಹೃದಯಮಧ್ಯೇ ಹಿ ರಸಸ್ತ್ವಮ್ಲೋ ವ್ಯವಸ್ಥಿತಃ |
ಸ್ವಭಾವೇನ ಮನುಷ್ಯಾಣಾಂ ತತ್ರ ಪಿತ್ತಂ ವಿವರ್ಧತೇ || ೨ ||
ಅಧೋನಾಭ್ಯಾಂ ತು ಸ ತ್ವೇಕಃ ಕಟುಕೋಽವಸ್ಥಿತೋ ರಸಃ |
ಪ್ರಾಯುಃಶ್ರೇಷ್ಠತಮಸ್ತತ್ರ ಪ್ರಾಣಿನಾಂ ವರ್ಧತೇಽನಿಲಃ || ೩ ||
ತಸ್ಮಾದ್ವಿಪಾಕ ಸ್ತ್ರಿವಿಧೋ ರಸಾನಾಂ ನಾತ್ರ ಸಂಶಯಃ |
ಕಟುತಿಕ್ತ ಕಷಾಯಾಣಾಂ ವಿಪಾಕಃ ಪ್ರಾಯಶಃಕಟುಃ || ೪ ||
ಅಮ್ಲೋಮ್ಲಂ ಪಚ್ಯತೆ ಸ್ವಾದುರ್ಮಧುರಂ ಲವಣಸ್ತಥಾ |
ಸ್ವಾದುರ್ಗುರುಃ ಸೃಷ್ಟಮಲೋ ವಿಪಾಕಃ ಕಫಶುಕ್ರಲಃ || ೫ ||
ಪಾಕೋಽಮ್ಲಃ ಸೃಷ್ಟ ವಿಣ್ಮೂತ್ರಃ ಪಿತ್ತಕೃತ್ ಶುಕ್ರನುತ್ ಲಘುಃ |
ಕಟುರ್ವಿಪಾಕಃ ಶುಕ್ರಘ್ನೋ ಬದ್ಧವಿಡ್ವಾತಲೋಲಘುಃ" || ೬ ||

ಮನುಷ್ಯದೇಹದೊಳಗೆ ಎದೆಯ ಮೇಲ್ಗಡೆಯಲ್ಲಿ ಮಧುರ ರಸವಿರುವುದರಿಂದ ಅಲ್ಲಿ ದೇಹಬಲವನ್ನು ಬೆಳೆಸುವ ಕಫ ವೃದ್ಧಿಯಾಗುವುದು. ಎದೆಗೂ ಹೊಕ್ಕುಳಿಗೂ ನಡುವೆ ಅಮ್ಲರಸ

ವಿರುವುದರಿಂದ ಅಲ್ಲಿ ಅಗ್ನಿಬಲವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ಪಿತ್ತವು ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ನಾಭಿಯ ಕೆಳಗೆ ಕಟುರಸವಿರುವುದರಿಂದ ಅಲ್ಲಿ ಕರ್ಮೇಂದ್ರಿಯಗಳನ್ನು ಪ್ರೇರಿಸುವ ವಾಯುವು ವೃದ್ಧಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಮೂರು ಸ್ಥಾನಗಳಲ್ಲಿರುವ ರಸಗಳೂ ಆಹಾರದಲ್ಲಿರುವ ಆರು ರಸಗಳಲ್ಲಿ ತಮಗೆ ಒಗ್ಗುವುವುಗಳನ್ನು ತಮ್ಮ ಜಾತಿಗೆ ಸೇರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದರಿಂದಲೇ ವಿಪಾಕವೆಂಬುದು ಸಿಹಿ, ಹುಳಿ, ಕಾರ ಎಂಬ ಮೂರೇ ಪ್ರಭೇದವುಳ್ಳುದಾಗಿದೆ.

ರಸಗಳಲ್ಲಿ ಕಾರ, ಕಹಿ, ಒಗರು ರಸಗಳ ವಿಪಾಕವು ಪ್ರಾಯಶಃ ಕಾರವಾಗಿಯೇ ಇರುವುದು. ಹುಳಿ ರಸದ ವಿಪಾಕವೂ ಕೂಡ ಹುಳಿಯೇ ಆಗುವುದು. ಸಿಹಿ, ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಇವುಗಳ ವಿಪಾಕವು ಸಿಹಿಯಾಗಿಯೇ ಇರುವುದು.

ಇವುಗಳೊಳಗೆ **ಮಧುರವಿಪಾಕವು** ಗುರುವಾಗಿಯೂ, ಸ್ನಿಗ್ಧವಾಗಿಯೂ, ಮೃದುವಾಗಿಯೂ ಇರುವುದರಿಂದ ಕಫವನ್ನೂ ಶುಕ್ರವನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ. ಮೂತ್ರ ಮೊದಲಾದುವುಗಳನ್ನು ಹೊರಗೆ ತಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಶೀತವೀರ್ಯವುಳ್ಳದಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಪಿತ್ತಹರವಾಗಿಯೂ ಸಾತ್ವಿಕವಾಗಿಯೂ ಬುದ್ಧಿವರ್ಧಕವಾಗಿಯೂ ಇರುತ್ತದೆ.

ಆಮ್ಲವಿಪಾಕವು ಲಘುಗುಣವುಳ್ಳುದು, ಪಿತ್ತವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು, ಶುಕ್ರವನ್ನು ಕೆಡಿಸುವುದು. ಸ್ನಿಗ್ಧವಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಮಲವನ್ನು ಜಾರಿಸುವುದು, ರಾಜಸವಾಗಿ ಬುದ್ಧಿಮಾಂದ್ಯವನ್ನುಂಟುಮಾಡುವುದು.

ಕಟುವಿಪಾಕವು ಲಘುವೂ ರೂಕ್ಷವೂ ಆಗಿರುವುದರಿಂದ ಮಲಬಂಧಕವಾಗಿಯೂ ಶೋಷಕವಾಗಿಯೂ ಶುಕ್ರವನ್ನೂ ದೃಷ್ಟಿಶಕ್ತಿಯನ್ನೂ ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವುದು. ವಾತವರ್ಧಕವೂ ತಾಮಸವೂ ಬುದ್ಧಿನಾಶಕವೂ ಆಗಿರುತ್ತದೆ.

ಈ ಪ್ರಕಾರವಾಗಿ ವಿಪಾಕದಿಂದಾಗುವ ರಸಾಂತರಗಳು ನಾಲಿಗೆಯಿಂದ ತಿಳಿಯಲಿಕ್ಕೆ ಆಗುವುದಿಲ್ಲ. ತ್ರಿದೋಷಗಳ ಹೆಚ್ಚುಕಡಿಮೆಗಳಿಂದಲೇ ಊಹಿಸಬೇಕಾಗಿದೆ.

ಮನುಷ್ಯನ ಸುಖದುಃಖಗಳಿಗೆ ದೇಹವೇ ಕಾರಣವು. ಅಂತಹ ದೇಹವು ಆಹಾರವನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿರುವುದು. ಆದುದರಿಂದ ದೇಹಾಧಾರವಾದ ಆಹಾರವನ್ನು ಕೇವಲ ಚಾಪಲ್ಯದಿಂದಾಗಲೀ, ಗುಣದೋಷಗಳ ಅಜ್ಞಾನದಿಂದಲಾಗಲೀ ತಿನ್ನಬಾರದು. ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರ, ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಗಳ ಮೂಲಕವಾಗಿ ಪರೀಕ್ಷಿಸಿ ತಿಳಿದುಕೊಂಡು ಹಿತವೂ ಮಿತವೂ ಆದುದನ್ನೇ ತಿನ್ನಬೇಕು. ಯಾರು ತನ್ನ ಶರೀರದ ಧಾತುಗಳ ಸಾಮ್ಯಾವಸ್ಥೆಗೆ ಕಾರಣವಾದ ಆಹಾರವನ್ನೇ ಸೇವಿಸುತ್ತಲೂ ಅಂತಹ ಆಹಾರವನ್ನು ಜೀರ್ಣಿಸುವದಕ್ಕೆ ತಕ್ಕುದಾದ ಕಾರ್ಯಗಳನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಲೂ ಇರುವರೋ ಅಂಥವರು ಸುಖಿಗಳಾಗಿ ಬಾಳುವರು ಎಂದು ಈ ಸುಭಾಷಿತವು ಹೇಳುತ್ತದೆ.

"ನ ರಾಗಾನ್ನಾಪ್ಯವಿಜ್ಞಾನಾದಾಹಾರಮುಪಯೋಜಯೇತ್ ।
ಪರೀಕ್ಷ್ಯ ಹಿತಮಶ್ನೀಯಾತ್ ದೇಹೋಹ್ಯಾಹಾರಸಂಭವಃ ॥
ಯಸ್ತ್ವಾಹಾರಂ ಶರೀರಸ್ಯ ಧಾತುಸಾಮ್ಯಕರಂ ನರಃ ।
ಸೇವತೇ ವಿವಿಧಾಶ್ಚಾನ್ಯಾಶ್ಚೇಷ್ಟಾಃ ಸ ಸುಖಮಶ್ನುತೇ ॥"

ಈ ತತ್ವಗಳನ್ನೆಲ್ಲ ತಿಳಿದುಕೊಂಡರೆ ಹಸಿವನ್ನು ಅಡಗಿಸಲಿಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಆಹಾರವನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು ರಾಗತಃ ಪ್ರಾಪ್ತವಾದರೂ ದೇಹೇಂದ್ರಿಯಾದಿಗಳ ಪುಷ್ಟಿಗೆ ತಕ್ಕ ಆಹಾರವನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕಾದರೆ ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರಪರಿಚಯವು ಅವಶ್ಯಕವೆಂದು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗುವುದು.

ಶುದ್ಧಾಶುದ್ಧ ಪತ್ರಿಕೆ

ಪುಟ	ಪಙ್ತಿ	ಅಶುದ್ಧ	ಶುದ್ಧ
೧	೭	ನಿವಸತ್ಸ	ನಿವಸತ್ಸು
೧	೧೨	ಫಲನಾಂ	ಫಲಾನಾಂ
೨	೧	(ಕ)	(ಜಿಕ)
೨	೨	ಚ	ಚ ॥
೨	೪	ಸಾಧುಕರ	ಸಾಧುಕರಣಂ
ಈ ಚೌಕ ಕಂಸದ ಪದ್ಯವು ಕೆಳಗಡೆ ಟಿಪ್ಪಣಿಯಲ್ಲಿರಬೇಕು.			
೨	೧೧	ಮಾಡಿದನು.)	ಮಾಡಿದನು)†
೩	೧೦	ತಿರುಕು	ತಿರುಕ
೩	೧೪	ತದ್ರ್ರವತ್ರ	ತದ್ಧ್ರುವ (ದ್ರುತ)
೩	೧೫	(ಸುಕ್ರೈಯನಿ)	ಸಕ್ರೈಯೆನಿ
,,	,,	ಸರಿಯಾಗಿ	(ಸರಿಯಾಗಿ)
೪	೩	ಲಶುನಂ	ಲಶುನ
,,	,,	ಸಾಮಿತಂ	ಸಮ್ಮಿತಂ
,,	೮	ಬಿ(ನ್ನ)ೀಜಸ್ಯ	ಭಿನ್ನ(ಬೀಜ)ಸ್ಯ
,,	,,	ಷಷ್ಟಾ	ಷಷ್ಠಾ
,,	೯	ದ್ವ	ದ್ವ
,,	೨೮	ಸಾಷ್ಟಾಂಶ	ಷಷ್ಠಾಂಶ
೬	೩೫	ಪಕ್ವಾ	ಪಕ್ವಾತ್ವ
೭	೧೧	ಕೃತ್ವಃ (ದ್ಾಭ)	ಕೃದ್ಾಭ (ತ್ವಃ)
೮	೨೯	ಪ್ರಸ್ಥ	ಪ್ರಸ್ಥಂ
,,	೧೨	ಮರೀಚಿಸ	ಮರೀಚಿ ರಸ
,,	೩೩	ಶ್ರುತಂ	ಶೃತಂ
೧೦	೧	ವಿಶೇಷಿಶೆ	ವಶೇಷಿತೆ
,,	೨೨	ಇದಂಡ	ಇದರಿಂದ
೧೨	೬	ಕಾಂಚಿತೆ	ಕಾಂಜಿಕೆ
,,	೨೮	ಒಲೆಯು	ಓಲೆಯು
೧೩	೧೩	ಹಳಿ	ಹುಳಿ
,,	೩೧	ಡೇವ	ದೇವ
,,	೩೮	ತಲ್ಲಾತಾಃ	ತಲ್ಲತಾಃ
೧೪	೧೩	ಕ್ಪಚೇತ್	ಕ್ವಚೇತ್
೧೭	೩೨	ವುದ ತಬಳಿಸಿ	ವುದುಕ ಬಳಿಸಿ

ಪುಟ	ಪಙ್ಕ್ತಿ	ಅಶುದ್ಧ	ಶುದ್ಧ
೧೮	೧೬	ಕಾಸತ	ಕಾಸುತ
೨೧	೮	ಸಕ್ಕರೆಯಿ	ಸಕ್ಕರೆಯು

೨೪ ೧೬ 'ಹಿಟ್ಟಡಿಗೆಗಳಿಗೆ ಕಡೆ' ಯೆಂಬುದು ೩೫ನೆಯ ಪಂಕ್ತಿಯ ಕಡೆಯಲ್ಲಿರಬೇಕು.

೨೬ ೪ನೆಯ ಪಂಕ್ತಿಯ ಮೇಲೆ ೫ನೆಯ ಪಂಕ್ತಿಯಾಗಿ "ಸ್ತ್ರೀಯರು ಪುರುಷರುಗಳ ಕೇಳಿ ಪುಸ್ತಕವನೋದಿಸಿ ಪಾಯಸಗಳನಡುವ ಕ್ರಮ" ಎಂಬುದನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಓದುವುದು.

೨೮ ೨೪ನೆಯ ಪಂಕ್ತಿಯಲ್ಲಿ "ಮಜ್ಜಿಗೆ ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ" ಎಂಬುದು ೨೭ನೆಯ ಪಂಕ್ತಿಯ "ಬೆಣ್ಣೆಯಾಗಹುದು" ಎಂಬುದರ ಮುಂದೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಪಂಕ್ತಿಯಲ್ಲಿರಬೇಕು.

೩೧	೨	ಅಲ್ಲಿ	ಅಲ್ಲ
೩೩	೩೧	ಹೊರಗಿರಿಸಿ	(ಹೊರೆದಿರಿಸಿ)
೩೮	೨೦	(ಇದರೊಳಗೆ ಸಣ್ಣವಾಗಿ ಕೊಯ್ದು)	ಇದು ಹೆಚ್ಚು
೩೯	೧೨	ವಾನ ಮಾತ್ರ	ವಾಸನ ಮಾತ್ರ
,,	೧೮	ತಕಷ್ಟು	ತಕ್ಕಷ್ಟು
೪೧	೨೫	ಹೂವಿನ	ಹೊ(ಮಾ)ವಿನ
೪೨	೧೯	ಬಣ್ಣರಸ	ಬಣ್ಣಸರ